Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 284 del 6 dicembre 2011 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Martedì, 6 dicembre 2011** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

AVVISO AL PUBBLICO

Si comunica che il punto vendita Gazzetta Ufficiale sito in via Principe Umberto, 4 è stato trasferito nella nuova sede di Piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma

N. 252

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Provvedimenti relativi a talune produzioni vitivinicole

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 18 novembre 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Val di Cornia».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

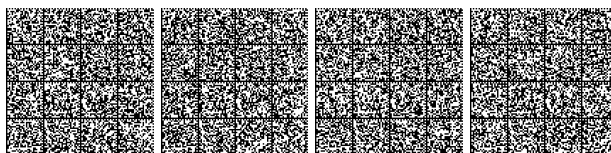
Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 25 novembre 1989 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Val di Cornia» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la richiesta presentata dalla A.PRO.VITO, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Val di Cornia»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Toscana, in merito alla predetta richiesta;

Visti il parere favorevole del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata Val di Cornia», pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 236 del 10 Ottobre 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata «Val di Cornia», in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica del 25 novembre 1989 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare già a partire dalla vendemmia 2011 i vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1 del corrente art. 2, ed all'art. 2 del disciplinare di produzione annesso al presente decreto, la base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo schedario viticolo per la denominazione di origine controllata «Val di Cornia», deve essere adeguata, entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione. Sino a tale data i predetti vigneti potranno continuare a usufruire della denominazione medesima.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

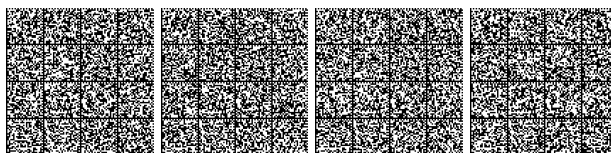
Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Val di Cornia» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

2. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6 del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di origine controllata «Val di Cornia» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

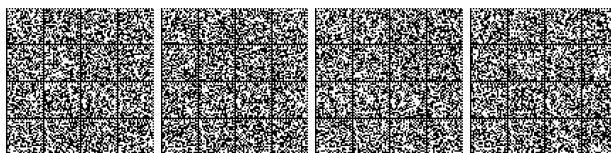
Disciplinare di produzione dei vini a DOC "Val di Cornia"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Val di Cornia» è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: bianco, rosato, Ansonica, Vermentino, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Merlot, Sangiovese, Aleatico passito e Ansonica passito.
La qualifica «superiore» è riservata alle seguenti tipologie: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
«Val di Cornia» bianco:
Vermentino bianco: minimo il 50%
Trebbiano toscano, Ansonica, Viognier e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente: massimo il 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» rosato:
Sangiovese: minimo il 40%
Cabernet Sauvignon e Merlot: da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 60% .
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 20%.
«Val di Cornia» Ansonica:
Ansonica, minimo l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» Vermentino:
Vermentino, minimo l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» Cabernet Sauvignon:
Cabernet Sauvignon, minimo l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» Ciliegiolo:
Ciliegiolo, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente,

provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» Merlot:
Merlot, minimo l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» Sangiovese:
Sangiovese, minimo l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.
«Val di Cornia» Aleatico passito:
Aleatico, 100%.
«Val di Cornia» Ansonica passito:
Ansonica, minimo l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» ricade nelle province di Livorno e Pisa e comprende i terreni vocati alla qualità rispettivamente:
- in provincia di Livorno: tutto il territorio amministrativo dei comuni di Suvereto e Sassetta e parte del territorio amministrativo dei comuni di Piombino, San Vincenzo e Campiglia Marittima;
- in provincia di Pisa: tutto il territorio amministrativo del comune di Monteverdi Marittimo.

Detta zona si suddivide in due parti, zona sud-ovest e zona nord-est, ed è così delimitata:
Zona sud-ovest
Partendo da Piombino, il limite segue viale Unità d'Italia quindi continua lungo la strada della Principessa fino a Fiorentina. Da qui prosegue verso Venturina lungo la strada provinciale piombinese, e superato il Ponte di Ferro, volge verso la strada per Campo all'Olmo, incontra la strada provinciale Rinsacca, continua per detta strada deviando poi lungo la strada vicinale di Montegemoli fino ad incontrare la ferrovia. La delimitazione continua verso nord seguendo la ferrovia fino alla stazione di Populonia. Da qui prosegue verso la strada vicinale di Poggio all'Agnello, incontra la strada che porta alla Principessa, continua per detta strada deviando poi lungo la strada poderale che porta al podere Poggio al Lupo. Da questo podere, seguendo la direzione di questa strada, il limite raggiunge un'altra strada poderale tramite la quale arriva alla strada della Principessa. Da qui la linea di delimitazione prosegue a sud lungo la detta strada, devia lungo la strada poderale che porta al podere delle Fornace e raggiunge il mare seguendo la stessa direzione.
Zona nord-est
Dall'incrocio della ferrovia con il confine tra la provincia di Livorno con quella di Grosseto, il limite segue verso nord la ferrovia stessa fino ad incontrare fosso Valnera. Da qui risalendo il corso di tale fosso arriva alla strada comunale di Riotorto-Piombino e continua su di essa, entra nel comune di Campiglia Marittima e arriva alla strada comunale di Casalappi. Da qui il limite prosegue su questa strada, deviando poi lungo la strada comunale piombinese fino al confine tra il comune di Campiglia Marittima e quello di Suvereto. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue verso ovest identificandosi con il confine tra i due comuni fino all'incrocio con il fosso Riomerdancio, risale il corso di tale fosso fino a quota 28 e continua a nord lungo la strada

provinciale pisana fino alla strada statale n. 398. Da qui il limite prosegue verso Venturina, si identifica con questa strada devia a sud lungo la strada per Cignanella, arriva al fosso di Riomerdancio seguendo la stessa direzione, segue il corso di detto fosso al fiume Cornia e segue il corso di quest'ultimo fino alla vecchia strada statale n.1. Il limite continua quindi verso nord lungo la vecchia strada Aurelia fino a località Lumiere da dove prosegue lungo la via Remigliano deviando in direzione sud-ovest per la strada delle Lotrine fino ad incontrare la ferrovia. Continuando verso nord il confine si identifica con la ferrovia fino al confine del comune di San Vincenzo e si ricollega la punto di partenza seguendo i confini dei comuni citati al capoverso iniziale.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» di cui all’articolo 2 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini di cui si tratta;
I sesti di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.
Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4.000 piante ad ettaro.
La regione Toscana può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
È vietata ogni pratica colturale avente carattere di forzatura. È consentita l’irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia «Val di Cornia» Doc	**Produzione uva Ton./Ha**	**Titolo alc.co Vol. natural minimo**
Bianco	12	11,00
Rosato	10	11,00
Ansonica	10	11,50
Vermentino	10	11,50
Cabernet Sauvignon	10	12,00
Cabernet Sauvignon superiore	9	12,50
Ciliegiolo	10	12,00
Merlot	10	12,00
Merlot superiore	9	12,50
Sangiovese	10	12,00
Sangiovese superiore	9	12,50
Aleatico passito	6	16,00
Ansonica passito	7	16,00

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno

in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

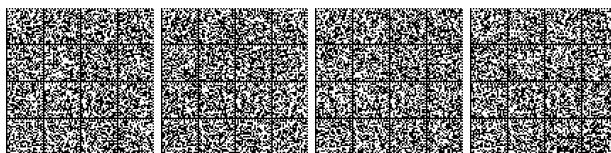
Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio e l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei comuni indicati, anche in parte, nel precedente art. 3.
Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per le tipologie "passito", nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.
Il vino a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» rosato deve essere ottenuto con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca nera.
La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

Tipologia «Val di Cornia» Doc	**Resa uva/vino**	**Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)**
Bianco	70	84
Rosato	70	70
Ansonica	70	70
Vermentino	70	70
Cabernet Sauvignon	70	70
Cabernet Sauvignon superiore	70	63
Ciliegiolo	70	70
Merlot	70	70
Merlot superiore	70	63
Sangiovese	70	70
Sangiovese superiore	70	63
Aleatico passito	40	24
Ansonica passito	40	28

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (45% per le tipologie "Passito"), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
I vini «Val di Cornia» Sangiovese, «Val di Cornia» Merlot, «Val di Cornia» Cabernet Sauvignon nonché le tipologie «Val di Cornia» con la menzione «superiore» devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di diciotto mesi.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
«Val di Cornia» bianco:
colore: giallo paglierino di limpidezza brillante;
odore: delicato più o meno fruttato;
sapore: secco, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
«Val di Cornia» Ansonica:
colore: giallo paglierino, brillante;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
«Val di Cornia» Vermentino:
colore: giallo paglierino, brillante;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
«Val di Cornia» rosato:
colore: rosato, rosato tenue di limpidezza brillante;
odore: vinoso delicato, più o meno fruttato;
sapore: secco fresco, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
«Val di Cornia» Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.
«Val di Cornia» Ciliegiolo:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
«Val di Cornia» Merlot:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;

odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Val di Cornia» Sangiovese:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Val di Cornia» Aleatico passito:
colore: rosso rubino intenso, di limpidezza brillante;
odore: intenso, vinoso;
sapore: leggermente dolce, ricco di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol. di cui almeno il 12% svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
acidità volatile massima: 1,7 g/l.

«Val di Cornia» Ansonica passito:
colore: paglierino intenso, limpidezza brillante;
odore: caratteristico intenso;
sapore: amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol. di cui almeno il 12% vol. svolto;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

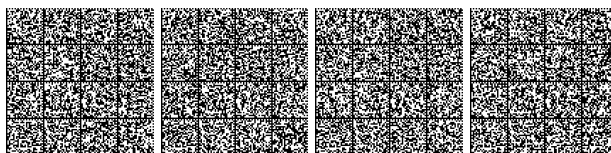
I vini «Val di Cornia» con la qualifica «superiore» devono rispondere alle caratteristiche dei rispettivi vini con l'unica eccezione del titolo alcolometrico volumico totale minimo che deve essere pari a 12,50% vol.

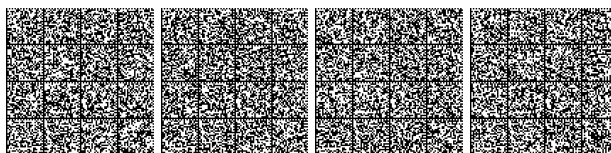
È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

Articolo 8
Confezionamento

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.
Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.
Tuttavia, per le tipologie «superiore» nonché per le tipologie «Sangiovese», «Cabernet Sauvignon» e «Merlot» sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 6 litri e con chiusura a tappo di sughero raso bocca.
I vini «Val di Cornia» Aleatico passito e «Val di Cornia» Ansonica passito devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 0,75 litri, con chiusura a tappo raso bocca.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
VAL DI CORNIA BIANCO	B252	X	888	1	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA ROSATO	B252	X	999	3	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA ALEATICO PASSITO	B252	X	009	2	D	X	A	0	X
VAL DI CORNIA ANSONICA	B252	X	013	1	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA ANSONICA PASSITO	B252	X	013	1	D	X	A	0	X
VAL DI CORNIA CABERNET SAUVIGNON	B252	X	043	2	X	X	A	1	X
VAL DI CORNIA CABERNET SAUVIGNON SUPERIORE	B252	X	043	2	B	X	A	1	X
VAL DI CORNIA CILIEGIOLO	B252	X	062	2	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA MERLOT	B252	X	146	2	X	X	A	1	X
VAL DI CORNIA MERLOT SUPERIORE	B252	X	146	2	B	X	A	1	X
VAL DI CORNIA VERMENTINO	B252	X	258	1	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA SANGIOVESE	B252	X	218	2	X	X	A	1	X
VAL DI CORNIA SANGIOVESE SUPERIORE	B252	X	218	2	B	X	A	1	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti									
VAL DI CORNIA ROSSO	B252	X	999	2	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA ROSSO RISERVA	B252	X	999	2	A	X	A	1	X
VAL DI CORNIA ROSSO SUPERIORE	B252	X	999	2	B	X	A	0	X
VAL DI CORNIA MERLOT	B252	X	146	2	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA MERLOT RISERVA	B252	X	146	2	A	X	A	1	X
VAL DI CORNIA MERLOT SUPERIORE	B252	X	146	2	B	X	A	0	X
VAL DI CORNIA CABERNET SAUVIGNON	B252	X	043	2	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA CABERNET SAUVIGNON RISERVA	B252	X	043	2	A	X	A	1	X
VAL DI CORNIA CABERNET SAUVIGNON SUPERIORE	B252	X	043	2	B	X	A	0	X
VAL DI CORNIA SANGIOVESE RISERVA	B252	X	218	2	A	X	A	1	X
VAL DI CORNIA SANGIOVESE	B252	X	218	2	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA SANGIOVESE SUPERIORE	B252	X	218	2	B	X	A	0	X
VAL DI CORNIA SUVERETO	B252	A	999	2	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA SUVERETO CABERNET SAUVIGNON	B252	A	043	2	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA SUVERETO MERLOT	B252	A	146	2	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA SUVERETO SANGIOVESE	B252	A	218	2	X	X	A	0	X

11A15530

DECRETO 18 novembre 2011.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Osco» o «Terre degli Osci».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto ministeriale 4 novembre 1995, e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la Indicazione Geografica Tipica dei vini «Osco» o «Terre degli Osci» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata Regione Molise e il relativo parere favorevole, intesa ad ottenere la modifica della Indicazione Geografica Tipica dei Vini «Osco» o «Terre degli Osci» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 195 del 23 agosto 2011;

Vista l'istanza avverso al sopracitato parere ed alla relativa proposta del disciplinare di produzione presentata dalla Euro-ortofrutticola del Trigno Soc. Coop. - San Salvo (CH) ed altri, intesa ad ottenere la possibilità di vinificare anche nell'ambito delle provincie limitrofe alla zona di vinificazione delimitata dall'art. 5 del disciplinare di che trattasi;

Visto il parere del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, espresso nella riunione del 15 novembre 2011, favorevole all'accoglimento della suddetta istanza;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a IGT «Osco» o «Terre degli Osci» in conformità ai pareri espressi dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a IGT «Osco» o «Terre degli Osci», riconosciuto con decreto ministeriale 4 novembre 1995, e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare già a partire dalla vendemmia 2011 i vini a IGT «Osco» o «Terre degli Osci», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la IGT in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

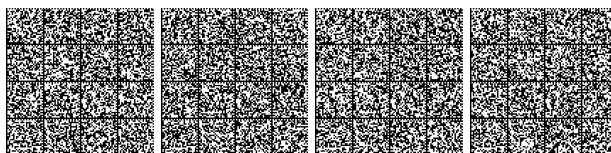
1. A titolo di aggiornamento, all'allegato «A» sono riportati i codici delle tipologie dei vini a Indicazione Geografica Tipica dei Vini «Osco» o «Terre degli Osci», di cui all'art. 18, comma 6 del decreto ministeriale 16 dicembre 2010.

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Indicazione Geografica Tipica dei Vini «Osco» o «Terre degli Osci» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "OSCO" O "TERRE DEGLI OSCI".

Art. 1

La indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

La indicazione geografica tipica "Osco" o " Terre degli Osci" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al successivo articolo 2, possono essere prodotti anche nelle tipologie novello e frizzante limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

Art. 2

I vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o " Terre degli Osci" bianchi, rossi, e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Molise.

La indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Molise è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Molise fino ad un massimo del 15%.

Art 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Campobasso.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, già comprensiva dell'aumento del 20% previsto dal D.M. 2 agosto 1996, art. 1, comma 1, non deve essere superiore, per i vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o " Terre degli Osci" bianco, rosso e rosato a tonnellate 23; per i vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" con la specificazione del vitigno, a tonnellate 22.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci”, seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9% per i bianchi;
10% per i rossi;
10% per i rosati.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti 0,5% vol.

Art.5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve di cui all’art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le predette operazioni di vinificazione siano effettuate anche nell’ambito del territorio delle province limitrofe.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino e al 50% per il passito.

Per le uve aromatiche destinate alla produzione della indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su graticci.

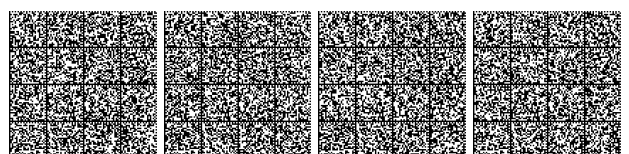
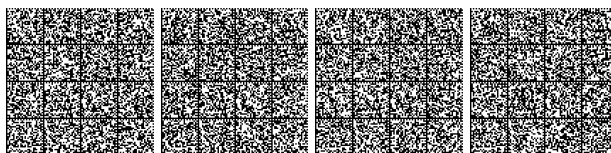
Art.6

I vini ad indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” anche con la specificazione del nome del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

“Osco” o “Terre degli Osci” bianco10%;
“Osco” o “Terre degli Osci” rosso10,5%;
“Osco” o “Terre degli Osci” rosato 10,5%;
“Osco” o “Terre degli Osci” novello 11%;
“Osco” o “Terre degli Osci” frizzante 10%;
“Osco” o “Terre degli Osci” passito: secondo la normativa vigente.

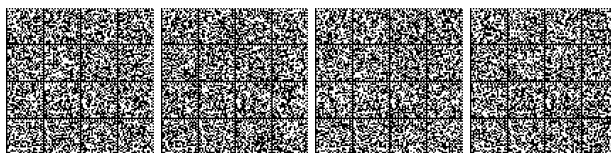
Art.7

Alla indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E’ tuttavia consentito l’uso di indicazione che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno e similari.

L'indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art.3, ed iscritti nello schedario vitivinicolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiamo i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
OSCO O TERRE DEGLI OSCI BIANCO	C041	X	888	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI BIANCO FRIZZANTE	C041	X	888	1	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI BIANCO PASSITO	C041	X	888	1	D	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI ROSSO	C041	X	999	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI ROSSO FRIZZANTE	C041	X	999	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI ROSSO NOVELLO	C041	X	999	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI ROSATO	C041	X	999	3	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI ROSATO FRIZZANTE	C041	X	999	3	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI AGLIANICO	C041	X	002	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI AGLIANICO FRIZZANTE	C041	X	002	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI AGLIANICO NOVELLO	C041	X	002	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI BARBERA	C041	X	019	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI BARBERA FRIZZANTE	C041	X	019	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI BARBERA NOVELLO	C041	X	019	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI BOMBINO BIANCO	C041	X	032	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI CABERNET FRANC	C041	X	042	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI CABERNET FRANC FRIZZANTE	C041	X	042	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI CABERNET FRANC NOVELLO	C041	X	042	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI CABERNET SAUVIGNON	C041	X	043	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI CABERNET SAUVIGNON FRIZZANTE	C041	X	043	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI CABERNET SAUVIGNONO NOVELLO	C041	X	043	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI CHARDONNAY	C041	X	298	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI CILIEGIOLO	C041	X	062	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI CILIEGIOLO FRIZZANTE	C041	X	062	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI CILIEGIOLO NOVELLO	C041	X	062	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI FALANGHINA	C041	X	079	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI FIANO	C041	X	081	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI GARGANEGA	C041	X	092	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI GRECO	C041	X	097	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI MALVASIA (BIANCA DI CANDIA B.)	C041	X	131	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI MALVASIA (DI CANDIA AROMATICA)	C041	X	279	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI MALVASIA ROSA	C041	X	318	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI MERLOT	C041	X	146	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI MERLOT FRIZZANTE	C041	X	146	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI MERLOT NOVELLO	C041	X	146	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI MOSCATO BIANCO	C041	X	153	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI MOSCATO (NERO DI ACQUI)	C041	X	155	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI MOSCATO (NERO DI ACQUI) FRIZZANTE	C041	X	155	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI MOSCATO (NERO DI ACQUI) NOVELLO	C041	X	155	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI NEGRO AMARO	C041	X	163	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI NEGRO AMARO FRIZZANTE	C041	X	163	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI NEGRO AMARO NOVELLO	C041	X	163	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI PETIT VERDOT	C041	X	335	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI PETIT VERDOT FRIZZANTE	C041	X	335	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI PETIT VERDOT NOVELLO	C041	X	335	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI PINOT BIANCO	C041	X	193	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI PINOT GRIGIO	C041	X	194	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI PINOT NERO	C041	X	195	2	X	X	E	0	X

OSCO O TERRE DEGLI OSCI PINOT NERO FRIZZANTE	C041	X	195	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI PINOT NERO NOVELLO	C041	X	195	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI RIESLING RENANO	C041	X	210	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI RIESLING ITALICO	C041	X	209	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI SANGIOVESE	C041	X	218	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI SANGIOVESE FRIZZANTE	C041	X	218	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI SANGIOVESE NOVELLO	C041	X	218	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI SAUVIGNON	C041	X	221	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI SYRAH	C041	X	231	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI SYRAH FRIZZANTE	C041	X	231	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI SYRAH NOVELLO	C041	X	231	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI TINTILIA	C041	X	372	2	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI TINTILIA FRIZZANTE	C041	X	372	2	X	X	F	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI TINTILIA NOVELLO	C041	X	372	2	C	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI TRAMINER AROMATICO	C041	X	238	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI TREBBIANO	C041	X	TRE	1	X	X	E	0	X
OSCO O TERRE DEGLI OSCI VERDICCHIO	C041	X	254	1	X	X	E	0	X

11A15531

DECRETO 18 novembre 2011.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Rosso della Val di Cornia» o «Val di Cornia Rosso» e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 25 novembre 1989 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Val di Cornia» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la richiesta presentata dalla A.PRO.VITO , intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita per la tipologia «Rosso della Val di Cornia» o «Val di Cornia Rosso» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Toscana, in merito alla predetta richiesta;

Visti il parere favorevole del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Rosso della Val di Cornia» o «Val di Cornia Rosso», pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 236 del 10 Ottobre 2011;

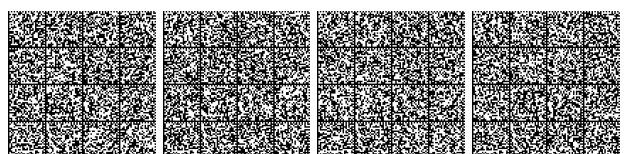
Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della Denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Rosso della Val di Cornia» o «Val di Cornia Rosso» e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. La Denominazione di Origine Controllata dei vini «Val di Cornia», nelle tipologie rosso e rosso riserva, riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica del 25 novembre 1989 e successive modificazioni, è riconosciuta come Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Rosso della Val di Cornia» o «Val di Cornia Rosso» ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Rosso della Val di Cornia» o «Val di Cornia Rosso», anche nella tipologia riserva, é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I vigneti già iscritti all'Albo dei vigneti della DOC «Val di Cornia» rosso, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 25 novembre 1989, richiamato in premessa, sono da ritenere automaticamente iscritti allo Schedario Viticolo per la DOCG «Rosso della Val di Cornia» o «Val di Cornia Rosso», ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Rosso della Val di Cornia« o «Val di Cornia Rosso», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo Schedario Viticolo per la DOCG in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, e conformemente alle disposizioni impartite dalla Regione Toscana.

Art. 3.

1. I quantitativi di vino a Denominazione di Origine Controllata «Rosso della Val di Cornia» o «Val di Cornia Rosso», ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica del 25 novembre 1989 e successive modificazioni, provenienti dalla vendemmia 2010 e precedenti, che alla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione, annesso al presente decreto, trovansi già confezionati, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte con la Denominazione di Origine Controllata «Val di Cornia».

Art. 4.

1. In deroga alle disposizioni di cui al precedente art. 1, comma 2, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini «Rosso della Val di Cornia» o «Val di Cornia Rosso» può essere utilizzata per designare e presentare i vini della stessa tipologia della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Val di Cornia» nelle corrispondenti tipologie rosso e rosso riserva, di cui decreto del Presidente della Repubblica del 25 novembre 1989 e successive modifiche, provenienti dalla vendemmia 2010, purché le relative partite siano rispondenti alle condizioni previste nell'annesso disciplinare e a condizione che i produttori interessati effettuino preventiva comunicazione al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita in questione, ai sensi della specifica vigente normativa.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo il vino con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Rosso della Val di Cornia» o «Val di Cornia Rosso» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

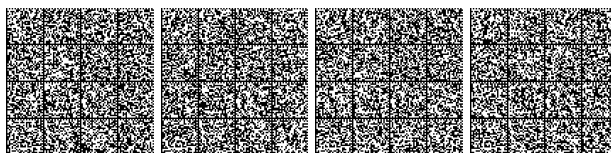
2. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Art. 6.

1. All'allegato «A» sono riportati i codici di cui all'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, delle tipologie del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Rosso della Val di Cornia» o «Val di Cornia Rosso».

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

Disciplinare vini DOCG "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia"

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia", anche con la menzione riserva, è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese: minimo il 40%
Cabernet Sauvignon e Merlot: da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 60%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 20% ad esclusione del vitigno Aleatico.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" ricade nelle province di Livorno e Pisa e comprende i terreni vocati alla qualità rispettivamente:
- in provincia di Livorno: tutto il territorio amministrativo dei comuni di Suvereto e Sassetta e parte del territorio amministrativo dei comuni di Piombino, San Vincenzo e Campiglia Marittima;
- in provincia di Pisa: tutto il territorio amministrativo del comune di Monteverdi Marittimo.
Detta zona si suddivide in due parti, zona sud-ovest e zona nord-est, ed è così delimitata:
Zona sud-ovest
Partendo da Piombino, il limite segue viale Unità d'Italia quindi continua lungo la strada della Principessa fino a Fiorentina. Da qui prosegue verso Venturina lungo la strada provinciale piombinese, e superato il Ponte di Ferro, volge verso la strada per Campo all'Olmo, incontra la strada provinciale Rinsacca, continua per detta strada deviando poi lungo la strada vicinale di Montegemoli fino ad incontrare la ferrovia. La delimitazione continua verso nord seguendo la ferrovia fino alla stazione di Populonia. Da qui prosegue verso la strada vicinale di Poggio all'Agnello, incontra la strada che porta alla Principessa, continua per detta strada deviando poi lungo la strada poderale che porta al podere Poggio al Lupo. Da questo podere, seguendo la direzione di questa strada, il limite raggiunge un'altra strada poderale tramite la quale arriva alla strada della Principessa. Da qui la linea di delimitazione prosegue a sud lungo la detta strada, devia lungo la strada poderale che porta al podere delle Fornace e raggiunge il mare seguendo la stessa direzione.
Zona nord-est
Dall'incrocio della ferrovia con il confine tra la provincia di Livorno con quella di Grosseto, il limite segue verso nord la ferrovia stessa fino ad incontrare fosso Valnera. Da qui risalendo il corso di tale fosso arriva alla strada comunale di Riotorto-Piombino e continua su di essa, entra nel comune di Campiglia Marittima e arriva alla strada comunale di Casalappi. Da qui il limite prosegue su questa strada, deviando poi lungo la strada comunale piombinese fino al confine tra il comune di Campiglia Marittima e quello di Suvereto. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue verso ovest identificandosi con il confine tra i due comuni fino all'incrocio con il fosso

Riomerdancio, risale il corso di tale fosso fino a quota 28 e continua a nord lungo la strada provinciale pisana fino alla strada statale n. 398. Da qui il limite prosegue verso Venturina, si identifica con questa strada devia a sud lungo la strada per Cignanella, arriva al fosso di Riomerdancio seguendo la stessa direzione, segue il corso di detto fosso al fiume Cornia e segue il corso di quest'ultimo fino alla vecchia strada statale n. 1. Il limite continua quindi verso nord lungo la vecchia strada Aurelia fino a località Lumiere da dove prosegue lungo la via Remigliano deviando in direzione sud-ovest per la strada delle Lotrine fino ad incontrare la ferrovia. Continuando verso nord il confine si identifica con la ferrovia fino al confine del comune di San Vincenzo e si ricollega la punto di partenza seguendo i confini dei comuni citati al capoverso iniziale.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" di cui all'articolo 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini di cui si tratta.
I sesti di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.
La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4.000 piante ad ettaro.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare 9 tonnellate.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.
Fermo restando il limite sopra indicato la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.
Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

Anno di produzione	**Produzione uva (tonnellate/ettaro)**
I e II anno vegetativo	0
III anno vegetativo	60% della produzione prevista
IV anno vegetativo	80% della produzione prevista
V anno vegetativo	100% della produzione prevista

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,5%.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.
Il vino "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" non può essere immesso al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.
Il vino "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" con la qualifica «riserva» non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di affinamento obbligatorio minimo di diciotto mesi in contenitori di legno e di sei mesi in bottiglia, così come specificato al successivo articolo 6.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

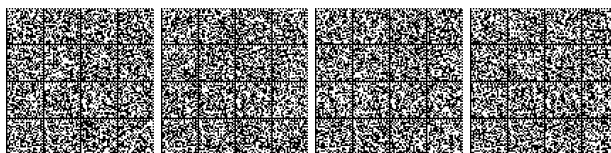
I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia"all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia":
colore: rosso rubino di buona intensità, brillante, tendente al granato;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo, con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la «riserva»);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" può inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella

denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.
È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve in etichetta.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di volume nominale fino a 6 litri di capacità, aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio.
Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per i contenitori di vetro con capacità fino a 0,375 litri, è ammesso l'utilizzo di altri dispositivi di chiusura ammessi dalla normativa vigente.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
VAL DI CORNIA ROSSO O ROSSO DELLA VAL DI CORNIA	A073	X	999	2	X	X	A	0	X
VAL DI CORNIA ROSSO O ROSSO DELLA VAL DI CORNIA RISERVA	A073	X	999	2	A	X	A	1	X

11A15532

DECRETO 18 novembre 2011.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Suvereto» e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 25 novembre 1989 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Val di Cornia» e, nell'ambito della stessa, la sottozona «Suvereto» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la richiesta presentata dalla A.PRO.VITO , intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita per la sottozona «Suvereto» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Toscana, in merito alla predetta richiesta;

Visti il parere favorevole del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto», pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 236 del 10 ottobre 2011;

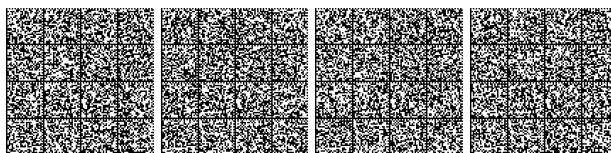
Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della Denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Suvereto» e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. La sottozona «Suvereto» della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Val di Cornia», riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica del 25 novembre 1989 e successive modificazioni, è riconosciuta come Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Suvereto» ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Suvereto», é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I vigneti già iscritti allo schedario viticolo per la DOC «Val di Cornia» sottozona «Suvereto», di cui al decreto del Presidente della Repubblica 25 novembre 1989 e successive modifiche, sono da ritenere automaticamente iscritti allo Schedario Viticolo per la DOCG «Suvereto», ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Suvereto», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo Schedario Viticolo per la DOCG in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, e conformemente alle disposizioni impartite dalla Regione Toscana.

Art. 3.

1. I quantitativi di vino a Denominazione di Origine Controllata «Val di Cornia» sottozona «Suvereto», ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica del 25 novembre 1989 e successive modificazioni, provenienti dalla vendemmia 2010 e precedenti, che alla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente decreto trovansi già confezionati, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte con la Denominazione di Origine Controllata «Val di Cornia» sottozona «Suvereto».

Art. 4.

1. In deroga alle disposizioni di cui al precedente art. 1, comma 2, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini «Suvereto» può essere utilizzata per designare e presentare i vini della corrispondente tipologia della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Val di Cornia» sottozona «Suvereto», di cui decreto del Presidente della Repubblica del 25 novembre 1989 e successive modifiche, provenienti dalla vendemmia 2010, purché le relative partite siano rispondenti alle condizioni previste nell'annesso disciplinare e a condizione che i produttori interessati effettuino preventiva comunicazione al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita in questione, ai sensi della specifica vigente normativa.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo il vino con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Suvereto» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

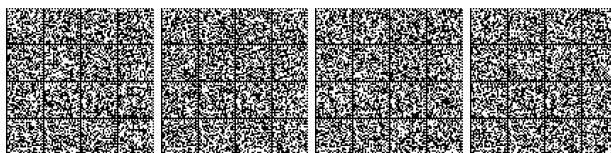
2. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Art. 6.

1. All'allegato «A» sono riportati i codici di cui all'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, delle tipologie del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Suvereto».

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

Disciplinare di produzione DOCG Suvereto

Articolo 1.
Denominazione

La denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Suvereto» devono essere ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Suvereto:
Cabernet Sauvignon e Merlot: da soli o congiuntamente, fino al 100%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Suvereto Sangiovese:
Sangiovese: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

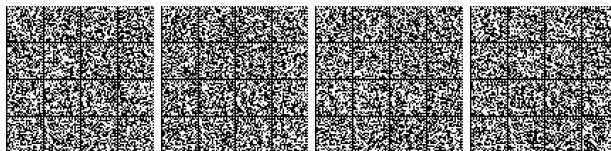
Suvereto Merlot:
Merlot : minimo 85%
Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Suvereto Cabernet Sauvignon:
Cabernet Sauvignon: minimo 85%
Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» ricade nella provincia di Livorno e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo del comune di Suvereto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da considerarsi pertanto idonei ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti unicamente quelli collinari di giacitura e orientamento adatti con buona sistemazione idraulico-agraria. Sono da

considerarsi invece inadatti, e non possono essere quindi iscritti al predetto Albo, quei vigneti situati su terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.
La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4.000 piante ad ettaro.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare 9 tonnellate.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.
Fermo restando il limite sopra indicato la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.
Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

Anno di produzione	**Produzione uva (tonnellate/ettaro)**
I e II anno vegetativo	0
III anno vegetativo	60% della produzione prevista
IV anno vegetativo	80% della produzione prevista
V anno vegetativo	100% della produzione prevista

Ai fini dell'entrata in produzione si fa riferimento all'anno vegetativo (per impianto primaverile si intende anche quello effettuato nel periodo successivo con barbatelle in vaso).
La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.
È consentita la scelta vendemmiale, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la denominazione di origine «Val di Cornia».

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3.
Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,5%.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 68%. Qualora superi detto limite, ma non il 73%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 73% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.
I vini Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto merlot e Suvereto Cabernet Sauvignon non possono essere immessi al consumo prima del 1° giugno del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.

I vini Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot e Suvereto cabernet Sauvignon con la qualifica riserva non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di affinamento obbligatorio minimo di diciotto mesi in contenitori di rovere e di sei mesi in bottiglia, così come specificato al successivo articolo 6.
I prodotti vitivinicoli atti a divenire vino a denominazione di origine controllata e garantita Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot e Suvereto Cabernet Sauvignon possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata Val di Cornia Sangiovese, Val di Cornia Merlot, e Val di Cornia Cabernet Sauvignon purchè corrispondano alle condizioni e ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

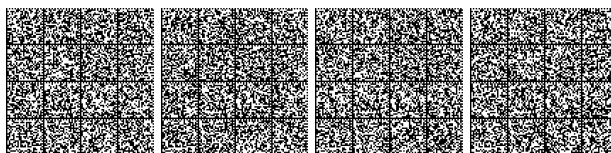
I vini a denominazione di origine controllata e garantita Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot e Suvereto Cabernet Sauvignon all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Suvereto:
colore: rosso rubino, anche intenso, brillante, tendente al granato;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo, con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

Suvereto Sangiovese:
colore: rosso rubino intenso o granato, brillante, tendente al granato;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di corpo, con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

Suvereto Merlot:
colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: delicato e caratteristico;
sapore : asciutto, armonico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva)
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore: 25 g/l

Suvereto Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: delicato e caratteristico, elegante;
sapore: asciutto ed armonico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva) ;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore: 25 g/l

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Suvereto , Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot, e Suvereto Cabernet Sauvignon, che provengano da uve la cui resa ad ettaro è pari ad 8

tonnellate e con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00%, sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi di cui almeno 18 in contenitori di rovere, possono ottenere la qualifica «riserva».
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata e garantita Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot e Suvereto Cabernet Sauvignon è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot e Suvereto Cabernet Sauvignon può inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.
È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve in etichetta.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot e Suvereto Cabernet Sauvignon possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di volume nominale fino a 5 litri di capacità, aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio.
Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per i contenitori di vetro con capacità fino a 0,375 litri, è ammesso l'utilizzo di altri dispositivi di chiusura ammessi dalla normativa vigente.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
SUVERETO	A074	X	999	2	X	X	A	0	X
SUVERETO RISERVA	A074	X	999	2	A	X	A	1	X
SUVERETO MERLOT	A074	X	146	2	X	X	A	0	X
SUVERETO MERLOT RISERVA	A074	X	146	2	A	X	A	1	X
SUVERETO SANGIOVESE	A074	X	218	2	X	X	A	0	X
SUVERETO SANGIOVESE RISERVA	A074	X	218	2	A	X	A	1	X
SUVERETO CABERNET SAUVIGNON	A074	X	043	2	X	X	A	0	X
SUVERETO CABERNET SAUVIGNON RISERVA	A074	X	043	2	A	X	A	1	X

11A15533

DECRETO 22 novembre 2011.

Riconoscimento del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto ministeriale del 10 ottobre 1995, con il quale è stata riconosciuta l'Indicazione Geografica Tipica dei vini «Sicilia» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

Vista la domanda presentata dalla Coldiretti Sicilia, Confagricoltura Sicilia, CIA Sicilia, Legacoop Sicilia, Confcooperative Sicilia, AGCI Sicilia e dall'Associazione Vitivinicoltori della Sicilia, intesa ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata «Sicilia»;

Visto il parere favorevole della Regione Sicilia sulla citata domanda;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 189 del 16 agosto 2011;

Vista l'istanza pervenuta nei termini e nei modi previsti, da parte della Ditta Abraxas con sede in Palermo, in merito alla citata proposta di disciplinare, intesa ad ottenere l'inserimento delle tipologie qualificate con i vitigni Carignano e Alicante (Grenache), nonché l'utilizzo del vitigno Syrah anche per le tipologie qualificate con due vitigni;

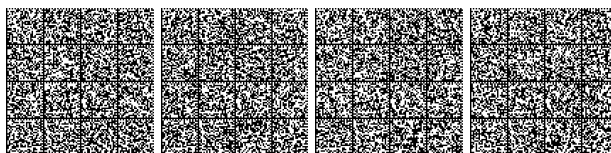
Vista l'istanza pervenuta nei termini e nei modi previsti, da parte dell'Istituto della vite e del vino con sede in Palermo, in merito alla citata proposta di disciplinare, intesa ad ottenere l'inserimento del vitigno Mondeuse tra le tipologie monovarietali;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, espresso nella riunione del 5 ottobre 2011, favorevole all'accoglimento delle suddette istanze;

Ritenuta la necessità di dover procedere al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Sicilia» ed all'approvazione del relativo disciplinare in conformità ai pareri ed alla proposta formulati dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia» ed é approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La denominazione di origine controllata «Sicilia» é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere campagna vendemmiale 2012/2013.

3. La indicazione geografica tipica dei vini «Sicilia» di cui al decreto ministeriale 10 ottobre 1995, e successive modifiche, richiamato in premessa, è revocata a decorrere dalla entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente decreto.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare, a partire dalla campagna vendemmiale 2012/2013 i vini con la Denominazione di Origine Controllata «Sicilia», proveniente da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai competenti Organismi territoriali, l'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo per la DOC in questione - ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

1. In deroga alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'annesso disciplinare di produzione, limitatamente alle tipologie bianco, rosso e rosato, possono essere iscritti allo schedario viticolo della Denominazione di Origine Controllata «Sicilia» anche i vigneti già iscritti allo schedario viticolo per la corrispondente Indicazione Geografica Tipica «Sicilia» di cui al decreto ministeriale 10 ottobre 1995, e successive modifiche, purché adeguino la base ampelografica entro la decima vendemmia successiva alla data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione.

2. Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo per la denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia», potranno usufruire della denominazione medesima.

Art. 4.

1. I quantitativi di vino a indicazione geografica tipica e/o atti a divenire indicazione geografica tipica «Sicilia» ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con il richiamato decreto ministeriale 10 ottobre 1995 e successive modifiche, provenienti dalla vendemmia 2011 e precedenti, che a decorrere dalla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente decreto trovansi già confezionati, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte a condizione che le Ditte produttrici interessate comunichino al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della denominazione in questione, ai sensi della specifica vigente normativa, entro 180 giorni dall'entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione, i quantitativi di prodotto giacenti presso le stesse.

Art. 5.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Art. 6.

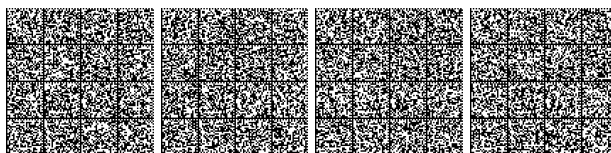
1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini ad Denominazione di Origine Controllata «Sicilia» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 7.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Sicilia» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "SICILIA"

Articolo 1.
Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Bianco, anche nella tipologia vendemmia tardiva;
- Rosso, anche nelle tipologie vendemmia tardiva e riserva;
- Rosato;
- Spumante bianco;
- Spumante rosato;

con la menzione di uno dei seguenti vitigni:

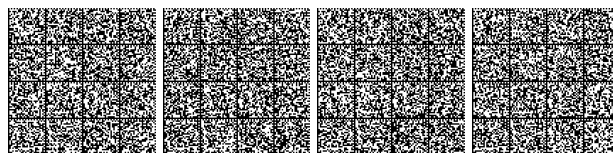
- Inzolia;
- Grillo;
- Chardonnay;
- Catarratto;
- Carricante;
- Grecanico;
- Fiano;
- Damaschino;
- Viogner;
- Muller thurgau;
- Sauvignon;
- Pinot grigio;
- Nero d'Avola;
- Perricone;
- Nerello cappuccio;
- Frappato;
- Nerello mascalese;
- Cabernet franc;
- Merlot;
- Cabernet sauvignon;
- Syrah;
- Pinot nero;
- Nocera;
- Mondeuse;
- Carignano;
- Alicante;

con la menzione di due dei seguenti vitigni:

a) bivarietali bianchi

- Catarratto – Chardonnay;
- Catarratto – Grillo;
- Catarratto – Inzolia;
- Catarratto – Viogner;
- Catarratto – Fiano;
- Grecanico – Inzolia;
- Grecanico – Chardonnay;
- Grecanico – Viogner;
- Grecanico – Fiano;
- Carricante – Chardonnay;
- Carricante – Catarratto;
- Carricante – Grecanico;
- Grillo – Grecanico;
- Grillo – Viognier;
- Grillo – Sauvignon;
- Grillo – Chardonnay;
- Inzolia – Chardonnay;
- Inzolia – Viognier;
- Inzolia – Grillo;
- Inzolia – Sauvignon;

b) bivarietali rossi

- Carignano – Alicante;
- Nero d'Avola – Merlot;
- Nero d'Avola – Perricone;
- Nero d'Avola – Cabernet sauvignon; ;
- Nero d'Avola – Syrah;
- Nero d'Avola – Cabernet franc;
- Nero d'Avola – Pinot nero;
- Nero d'Avola – Nerello cappuccio;
- Nero d'Avola – Frappato;
- Nero d'Avola – Nerello mascalese;
- Nerello mascalese – Merlot;
- Nerello mascalese – Nerello cappuccio;
- Syrah – Merlot;
- Syrah – Cabernet sauvignon;
- Syrah – Alicante;
- Syrah – Carignano;
- Merlot – Cabernet sauvignon;
- Merlot – Syrah;
- Frappato – Syrah;
- Frappato – Cabernet sauvignon;
- Perricone – Nerello mascalese.

Articolo 2.
Base ampelografia

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata “Sicilia” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

bianco, anche nella tipologia Vendemmia tardiva:

- Insolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

rosso, anche nella tipologie Vendemmia tardiva e riserva:

- Nero d’Avola, Frappato, Nerello mascalese e Perricone, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

rosato:

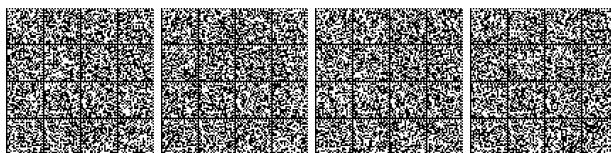
- Nero d’Avola, Frappato, Nerello mascalese e Perricone, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Spumante bianco:

- Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot nero, Moscato bianco e Zibibbo, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Spumante rosato:

- Nerello Mascalese, Nero d’Avola, Pinot nero e Frappato, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viogner, Muller thurgau, Sauvignon blanc, Pinot grigio, Nero d'Avola, Perricone, Nerello cappuccio, Frappato, Nerello mascalese, Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Pinot nero Nocera, Mondeuse, Carignano e Alicante: almeno l'85% del corrispondente vitigno;
- possono concorrere, per un massimo del 15%, le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

con l'indicazione delle menzioni di due vitigni di cui all'art. 1, nel rispetto delle specifica normativa comunitaria.

Articolo 3.
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

Articolo 4.
Norme per la viticoltura

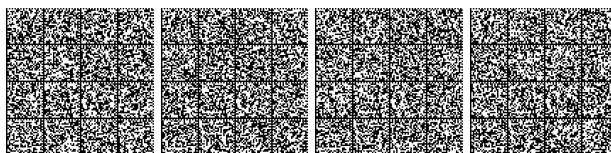
1.1. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

1.2. I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

2. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo (% vol)
Bianco	13	11,5
Bianco vendemmia tardiva	8	15,0
Rosso, anche riserva	12	12,0
Rosso vendemmia tardiva	8	15,0
Rosato	12	12,0
Spumante bianco	13	10,5

Spumante rosato	12	10,5
Inzolia	13	11,5
Grillo	13	11,5
Chardonnay	13	11,5
Catarrato	13	11,5
Carricante	13	11,5
Grecanico	13	11,5
Fiano	13	11,5
Damaschino	13	11,5
Viogner	13	11,5
Muller Thurgau	13	11,5
Sauvignon	13	11,5
Pinot grigio	13	11,5
Nero d'Avola	12	12,0
Perricone	12	12,0
Nerello Cappuccio	12	12,0
Frappato	12	12,0
Nerello Mascalese	12	12,0
Cabernet franc	12	12,0
Merlot	12	12,0
Cabernet sauvignon	12	12,0
Syrah	12	12,0
Pinot nero	12	12,0
Nocera	12	12,0
Mondeuse	12	12,0
Carignano	12	12,0
Alicante	12	12,0

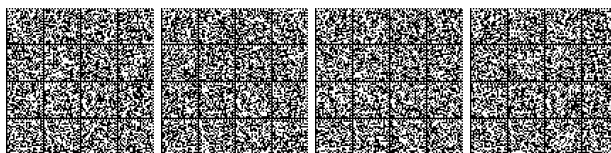
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Sicilia" solo a partire dal terzo anno dall'impianto.

Articolo 5.
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, laddove previsto, devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

2. L'elaborazione per la produzione dei vini spumanti deve essere effettuata con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia o in autoclave.
3. La tipologia vendemmia tardiva deve provenire da uve che abbiano subito un appassimento sulla pianta tale da raggiungere una gradazione minima naturale del 15,00% vol.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosto concentrato proveniente da uve di vigneti coltivati nella Regione Sicilia, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite dalla vigente normativa.

6. È ammessa la colmatura dei vini di cui all'art. 1, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell'invecchiamento.

7.1. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima di vino (hl/ha)
Bianco	70	91
Bianco vendemmia tardiva	60	48
Rosso, anche riserva	70	84
Rosso vendemmia tardiva	60	48
Rosato	70	84
Spumante bianco	70	91
Spumante rosato	70	84
Inzolia	70	91
Grillo	70	91
Chardonnay	70	91
Catarrato	70	91
Carricante	70	91
Grecanico	70	91
Fiano	70	91
Damaschino	70	91
Viogner	70	91
Muller Thurgau	70	91
Sauvignon	70	91
Pinot grigio	70	91
Nero d'Avola	70	84
Perricone	70	84
Nerello Cappuccio	70	84
Frappato	70	84
Nerello Mascalese	70	84
Cabernet franc	70	84
Merlot	70	84
Cabernet sauvignon	70	84
Syrah	70	84
Pinot nero	70	84
Nocera	70	84
Mondeuse	70	84
Carignano	70	84
Alicante	70	84

7.2. Per tutte le tipologie, tranne che la vendemmia tardiva, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

7.3. Per le tipologie bianco vendemmia tardiva e rosso vendemmia tardiva qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 65%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

8. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di due anni. Il periodo di invecchiamento per il vino di cui sopra, decorre dal 1 novembre successivo all'anno di produzione delle uve.

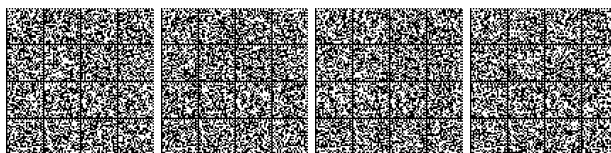
Articolo6.
Caratteristiche al consumo

1.1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

bianco vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,0% vol di cui almeno l'11,0% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, fine;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

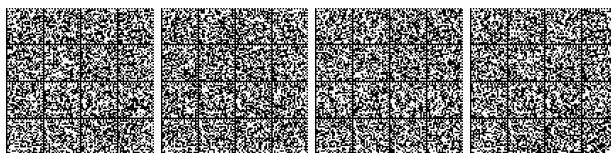
rosso riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: asciutto, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

rosso vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol di cui almeno l'11% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: asciutto, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Spumante bianco:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Spumante Rosato:
spuma: fine, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a demisec;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Inzolia:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Grillo:
colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
odore: elegante, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Chardonnay:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

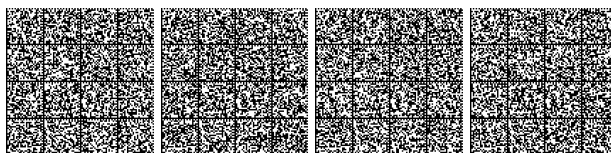
Catarratto:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Carricante:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, talvolta con lieve sentore floreale;
sapore: secco, fresco, di media struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.5% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Grecanico:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Fiano:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Damaschino:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Viogner:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;

sapore: secco, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Muller Thurgau:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
odore: caratteristico, aromatico, fruttato;
sapore:, armonico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Sauvignon:
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
odore: caratteristico, fresco;
sapore: fresco, di medio corpo, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Pinot Grigio:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante, fruttato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Nero d'Avola:
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato;
sapore: secco, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Perricone:
colore: rosso rubino intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Nerello Cappuccio:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: di medio corpo, armonico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

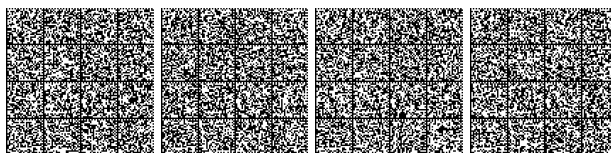
Frappato:
colore: rosso rubino;
odore: delicato, caratteristico, floreale;
sapore: secco, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Nerello Mascalese:
colore: rosso rubino tenue;
odore: delicato, caratteristico, floreale, fine;
sapore: secco, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Cabernet franc:
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato, con note vegetali;
sapore: asciutto, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Merlot:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Cabernet sauvignon:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, caratteristico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Syrah:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, intenso, armonico e gradevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Pinot Nero:
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;
sapore: secco, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Nocera:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Mondeuse:
colore: rosso più o meno intenso con riflessi violacei;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Carignano:
colore: rosso più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Alicante:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

1.2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

2. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7.
Etichettatura e presentazione

1. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.

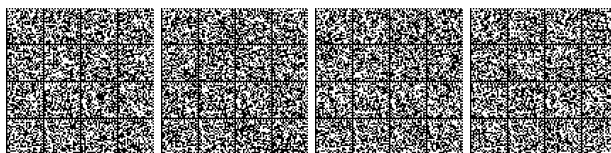
3. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

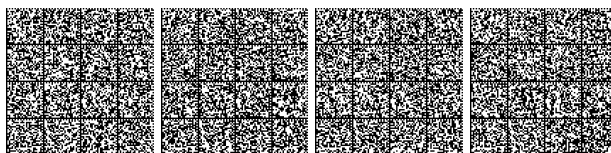
4. La denominazione "Sicilia" può essere utilizzata quale unità geografica più grande per i vini DOP della Regione Siciliana, purché l'utilizzo sia espressamente previsto dai rispettivi disciplinari di produzione.

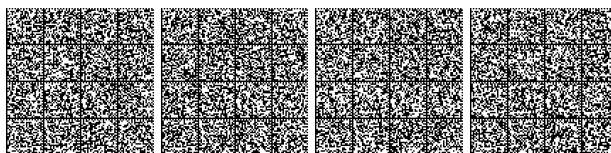
Articolo 8
Confezionamento

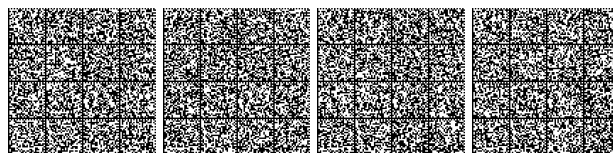
1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese o borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.

2. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia", a esclusione della tipologia riserva, vendemmia tardiva e spumante, è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a 5 litri.

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
SICILIA BIANCO	B438	X	888	1	X	X	A	0	X
SICILIA BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	B438	X	888	1	F	X	A	0	X
SICILIA ROSSO	B438	X	999	2	X	X	A	0	X
SICILIA ROSSO RISERVA	B438	X	999	2	A	X	A	1	X
SICILIA ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	B438	X	999	2	F	X	A	0	X
SICILIA ROSATO	B438	X	999	3	X	X	A	0	X
SICILIA SPUMANTE BIANCO	B438	X	888	1	X	X	B	0	X
SICILIA SPUMANTE ROSATO	B438	X	999	3	X	X	B	0	X
SICILIA ALICANTE	B438	X	010	2	X	X	A	0	X
SICILIA CABERNET FRANC	B438	X	042	2	X	X	A	0	X
SICILIA CABERNET SAUVIGNON	B438	X	043	2	X	X	A	0	X
SICILIA CARIGNANO	B438	X	054	2	X	X	A	0	X
SICILIA CARRICANTE	B438	X	055	1	X	X	A	0	X
SICILIA CATARRATTO	B438	X	CAT	1	X	X	A	0	X
SICILIA CHARDONNAY	B438	X	298	1	X	X	A	0	X
SICILIA DAMASCHINO	B438	X	072	1	X	X	A	0	X
SICILIA FIANO	B438	X	081	1	X	X	A	0	X
SICILIA FRAPPATO	B438	X	087	2	X	X	A	0	X
SICILIA GRECANICO	B438	X	094	1	X	X	A	0	X
SICILIA GRILLO	B438	X	101	1	X	X	A	0	X
SICILIA INZOLIA	B438	X	013	1	X	X	A	0	X
SICILIA MERLOT	B438	X	146	2	X	X	A	0	X
SICILIA MONDEUSE	B438	X	389	2	X	X	A	0	X
SICILIA MULLER THURGAU	B438	X	158	1	X	X	A	0	X
SICILIA NERELLO CAPPUCCIO	B438	X	164	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE	B438	X	165	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA	B438	X	046	2	X	X	A	0	X
SICILIA NOCERA	B438	X	172	2	X	X	A	0	X
SICILIA PERRICONE	B438	X	185	2	X	X	A	0	X
SICILIA PINOT GRIGIO	B438	X	194	1	X	X	A	0	X
SICILIA PINOT NERO	B438	X	195	2	X	X	A	0	X
SICILIA SAUVIGNON	B438	X	221	1	X	X	A	0	X
SICILIA SYRAH	B438	X	231	2	X	X	A	0	X
SICILIA VIOGNIER	B438	X	346	1	X	X	A	0	X
bivarietali BIANCHI									
SICILIA CATARRATTO-CHARDONNAY	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA CATARRATTO-FIANO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA CATARRATTO-GRILLO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA CATARRATTO-INZOLIA	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA CATARRATTO-VIOGNER	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA GRECANICO-CHARDONNAY	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA GRECANICO-FIANO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA GRECANICO-INZOLIA	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA GRECANICO-VIOGNER	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA CARRICANTE-CATARRATTO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA CARRICANTE-CHARDONNAY	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA CARRICANTE-GRECANICO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA GRILLO-CHARDONNAY	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X

SICILIA GRILLO-GRECANICO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA GRILLO-SAUVIGNON	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA GRILLO-VIOGNER	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA INZOLIA-CHARDONNAY	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA INZOLIA-GRILLO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA INZOLIA-SAUVIGNON	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA INZOLIA-VIOGNIER	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
bivarietali ROSSI									
SICILIA NERO D'AVOLA-CABERNET FRANC	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-CABERNET SAUVIGNON	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-FRAPPATO	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-MERLOT	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-NERELLO CAPPUCCIO	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-NERELLO MASCALESE	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-PERRICONE	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-PINOT NERO	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-SYRAH	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE-MERLOT	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE-NERELLO CAPPUCCIO	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA SYRAH-ALICANTE	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA SYRAH-CARIGNANO	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA SYRAH-CABERNET SAUVIGNON	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA SYRAH-MERLOT	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA MERLOT-CABERNET SAUVIGNON	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA MERLOT-SYRAH	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA FRAPPATO-CABERNET SAUVIGNON	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA FRAPPATO-SYRAH	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA PERRICONE-NERELLO MASCALESE	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA CARIGNANO-ALICANTE	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti									
SICILIA BIANCO	C020	X	888	1	X	X	E	0	X
SICILIA BIANCO FRIZZANTE	C020	X	888	1	X	X	F	0	X
SICILIA BIANCO LIQUOROSO	C020	X	888	1	X	X	G	0	X
SICILIA ROSSO	C020	X	999	2	X	X	E	0	X
SICILIA ROSSO LIQUOROSO	C020	X	999	2	X	X	G	0	X
SICILIA ROSSO NOVELLO	C020	X	999	2	C	X	E	0	X
SICILIA ROSATO	C020	X	999	3	X	X	E	0	X
SICILIA ROSATO FRIZZANTE	C020	X	999	3	X	X	F	0	X
SICILIA AGLIANICO	C020	X	002	2	X	X	E	0	X
SICILIA AGLIANICO FRIZZANTE	C020	X	002	2	X	X	F	0	X
SICILIA AGLIANICO LIQUOROSO	C020	X	002	2	X	X	G	0	X
SICILIA AGLIANICO NOVELLO	C020	X	002	2	C	X	E	0	X
SICILIA ALBANELLO	C020	X	005	1	X	X	E	0	X
SICILIA ALBANELLO FRIZZANTE	C020	X	005	1	X	X	F	0	X
SICILIA ALBANELLO LIQUOROSO	C020	X	005	1	X	X	G	0	X
SICILIA ALICANTE BOUCHET	C020	X	011	2	X	X	E	0	X
SICILIA ALICANTE BOUCHET FRIZZANTE	C020	X	011	2	X	X	F	0	X
SICILIA ALICANTE BOUCHET LIQUOROSO	C020	X	011	2	X	X	G	0	X
SICILIA ALICANTE BOUCHET NOVELLO	C020	X	011	2	C	X	E	0	X
SICILIA ALICANTE FRIZZANTE	C020	X	010	2	X	X	F	0	X
SICILIA ALICANTE LIQUOROSO	C020	X	010	2	X	X	G	0	X

SICILIA ALICANTE NOVELLO	C020	X	010	2	C	X	E	0	X
SICILIA ALICANTE (SINONIMO GRENACHE)	C020	X	010	2	X	X	E	0	X
SICILIA ANSONICA FRIZZANTE	C020	X	013	1	X	X	F	0	X
SICILIA ANSONICA LIQUOROSO	C020	X	013	1	X	X	G	0	X
SICILIA ANSONICA (SINONIMO DI INSOLIA O INZOLIA)	C020	X	013	1	X	X	E	0	X
SICILIA BARBERA	C020	X	019	2	X	X	E	0	X
SICILIA BARBERA FRIZZANTE	C020	X	019	2	X	X	F	0	X
SICILIA BARBERA LIQUOROSO	C020	X	019	2	X	X	G	0	X
SICILIA BARBERA NOVELLO	C020	X	019	2	C	X	E	0	X
SICILIA CABERNET FRANC	C020	X	042	2	X	X	E	0	X
SICILIA CABERNET FRANC FRIZZANTE	C020	X	042	2	X	X	F	0	X
SICILIA CABERNET FRANC LIQUOROSO	C020	X	042	2	X	X	G	0	X
SICILIA CABERNET FRANC NOVELLO	C020	X	042	2	C	X	E	0	X
SICILIA CABERNET SAUVIGNON	C020	X	043	2	X	X	E	0	X
SICILIA CABERNET SAUVIGNON FRIZZANTE	C020	X	043	2	X	X	F	0	X
SICILIA CABERNET SAUVIGNON LIQUOROSO	C020	X	043	2	X	X	G	0	X
SICILIA CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C020	X	043	2	C	X	E	0	X
SICILIA CALABRESE FRIZZANTE	C020	X	046	2	X	X	F	0	X
SICILIA CALABRESE LIQUOROSO	C020	X	046	2	X	X	G	0	X
SICILIA CALABRESE NOVELLO	C020	X	046	2	C	X	E	0	X
SICILIA CALABRESE (SINONOMO NERO D'AVOLA)	C020	X	046	2	X	X	E	0	X
SICILIA CARRICANTE	C020	X	055	1	X	X	E	0	X
SICILIA CARRICANTE FRIZZANTE	C020	X	055	1	X	X	F	0	X
SICILIA CARRICANTE LIQUOROSO	C020	X	055	1	X	X	G	0	X
SICILIA CATANESE NERO	C020	X	057	2	X	X	E	0	X
SICILIA CATANESE NERO FRIZZANTE	C020	X	057	2	X	X	F	0	X
SICILIA CATANESE NERO LIQUOROSO	C020	X	057	2	X	X	G	0	X
SICILIA CATANESE NERO NOVELLO	C020	X	057	2	C	X	E	0	X
SICILIA CATARRATTO BIANCO COMUNE	C020	X	058	1	X	X	E	0	X
SICILIA CATARRATTO BIANCO COMUNE FRIZZANTE	C020	X	058	1	X	X	F	0	X
SICILIA CATARRATTO BIANCO COMUNE LIQUOROSO	C020	X	058	1	X	X	G	0	X
SICILIA CATARRATTO BIANCO LUCIDO	C020	X	059	1	X	X	E	0	X
SICILIA CATARRATTO BIANCO LUCIDO FRIZZANTE	C020	X	059	1	X	X	F	0	X
SICILIA CATARRATTO BIANCO LUCIDO LIQUOROSO	C020	X	059	1	X	X	G	0	X
SICILIA CATARRATTO FRIZZANTE	C020	X	CAT	1	X	X	F	0	X
SICILIA CATARRATTO LIQUOROSO	C020	X	CAT	1	X	X	G	0	X
SICILIA CATARRATTO (SINONIMO DI CATARRATTO B. COMUNE / B. LUCIDO)	C020	X	CAT	1	X	X	E	0	X
SICILIA CHARDONNAY	C020	X	298	1	X	X	E	0	X
SICILIA CHARDONNAY FRIZZANTE	C020	X	298	1	X	X	F	0	X
SICILIA CHARDONNAY LIQUOROSO	C020	X	298	1	X	X	G	0	X
SICILIA CHENIN BLANC	C020	X	391	1	X	X	E	0	X
SICILIA CHENIN BLANC FRIZZANTE	C020	X	391	1	X	X	F	0	X
SICILIA CHENIN BLANC LIQUOROSO	C020	X	391	1	X	X	G	0	X
SICILIA CILIEGIOLO	C020	X	062	2	X	X	E	0	X
SICILIA CILIEGIOLO FRIZZANTE	C020	X	062	2	X	X	F	0	X
SICILIA CILIEGIOLO LIQUOROSO	C020	X	062	2	X	X	G	0	X
SICILIA CILIEGIOLO NOVELLO	C020	X	062	2	C	X	E	0	X
SICILIA CORINTO NERO FRIZZANTE	C020	X	068	2	X	X	F	0	X
SICILIA CORINTO NERO LIQUOROSO	C020	X	068	2	X	X	G	0	X
SICILIA CORINTO NERO NOVELLO	C020	X	068	2	C	X	E	0	X

SICILIA CORINTO NERO (SOLO PROVINCIA ME)	C020	X	068	2	X	X	E	0	X
SICILIA DAMASCHINO	C020	X	072	1	X	X	E	0	X
SICILIA DAMASCHINO FRIZZANTE	C020	X	072	1	X	X	F	0	X
SICILIA DAMASCHINO LIQUOROSO	C020	X	072	1	X	X	G	0	X
SICILIA FIANO	C020	X	081	1	X	X	E	0	X
SICILIA FIANO FRIZZANTE	C020	X	081	1	X	X	F	0	X
SICILIA FIANO LIQUOROSO	C020	X	081	1	X	X	G	0	X
SICILIA FRAPPATO	C020	X	087	2	X	X	E	0	X
SICILIA FRAPPATO FRIZZANTE	C020	X	087	2	X	X	F	0	X
SICILIA FRAPPATO LIQUOROSO	C020	X	087	2	X	X	G	0	X
SICILIA FRAPPATO NOVELLO	C020	X	087	2	C	X	E	0	X
SICILIA GAGLIOPPO	C020	X	090	2	X	X	E	0	X
SICILIA GAGLIOPPO FRIZZANTE	C020	X	090	2	X	X	F	0	X
SICILIA GAGLIOPPO LIQUOROSO	C020	X	090	2	X	X	G	0	X
SICILIA GAGLIOPPO NOVELLO	C020	X	090	2	C	X	E	0	X
SICILIA GRECANICO DORATO	C020	X	094	1	X	X	E	0	X
SICILIA GRECANICO DORATO FRIZZANTE	C020	X	094	1	X	X	F	0	X
SICILIA GRECANICO DORATO LIQUOROSO	C020	X	094	1	X	X	G	0	X
SICILIA GRILLO	C020	X	101	1	X	X	E	0	X
SICILIA GRILLO FRIZZANTE	C020	X	101	1	X	X	F	0	X
SICILIA GRILLO LIQUOROSO	C020	X	101	1	X	X	G	0	X
SICILIA MALVASIA (DA MALVASIA DI LIPARI) (SOLO IN PROVINCIA DI ME)	C020	X	135	1	X	X	E	0	X
SICILIA MALVASIA BIANCA	C020	X	129	1	X	X	E	0	X
SICILIA MALVASIA BIANCA FRIZZANTE	C020	X	129	1	X	X	F	0	X
SICILIA MALVASIA BIANCA LIQUOROSO	C020	X	129	1	X	X	G	0	X
SICILIA MALVASIA FRIZZANTE	C020	X	135	1	X	X	F	0	X
SICILIA MALVASIA LIQUOROSO	C020	X	135	1	X	X	G	0	X
SICILIA MALVASIA PASSITO	C020	X	135	1	D	X	E	0	X
SICILIA MANZONI BIANCO (DA INCROCIO MANZONI 6.0.13)	C020	X	299	1	X	X	E	0	X
SICILIA MANZONI BIANCO FRIZZANTE	C020	X	299	1	X	X	F	0	X
SICILIA MANZONI BIANCO LIQUOROSO	C020	X	299	1	X	X	G	0	X
SICILIA MERLOT	C020	X	146	2	X	X	E	0	X
SICILIA MERLOT FRIZZANTE	C020	X	146	2	X	X	F	0	X
SICILIA MERLOT LIQUOROSO	C020	X	146	2	X	X	G	0	X
SICILIA MERLOT NOVELLO	C020	X	146	2	C	X	E	0	X
SICILIA MINELLA BIANCA	C020	X	147	1	X	X	E	0	X
SICILIA MINELLA BIANCA FRIZZANTE	C020	X	147	1	X	X	F	0	X
SICILIA MINELLA BIANCA LIQUOROSO	C020	X	147	1	X	X	G	0	X
SICILIA MONDEUSE	C020	X	389	2	X	X	E	0	X
SICILIA MONDEUSE FRIZZANTE	C020	X	389	2	X	X	F	0	X
SICILIA MONDEUSE LIQUOROSO	C020	X	389	2	X	X	G	0	X
SICILIA MONDEUSE NOVELLO	C020	X	389	2	C	X	E	0	X
SICILIA MONTONICO BIANCO	C020	X	151	1	X	X	E	0	X
SICILIA MONTONICO BIANCO FRIZZANTE	C020	X	151	1	X	X	F	0	X
SICILIA MONTONICO BIANCO LIQUOROSO	C020	X	151	1	X	X	G	0	X
SICILIA MOSCATO BIANCO	C020	X	153	1	X	X	E	0	X
SICILIA MOSCATO BIANCO FRIZZANTE	C020	X	153	1	X	X	F	0	X
SICILIA MOSCATO BIANCO LIQUOROSO	C020	X	153	1	X	X	G	0	X
SICILIA MOSCATO BIANCO PASSITO	C020	X	153	1	D	X	E	0	X
SICILIA MOSCATO GIALLO	C020	X	154	1	X	X	E	0	X

SICILIA MOSCATO GIALLO FRIZZANTE	C020	X	154	1	X	X	F	0	X
SICILIA MOSCATO GIALLO LIQUOROSO	C020	X	154	1	X	X	G	0	X
SICILIA MOSCATO GIALLO PASSITO	C020	X	154	1	D	X	E	0	X
SICILIA MULLER THURGAU	C020	X	158	1	X	X	E	0	X
SICILIA MULLER THURGAU FRIZZANTE	C020	X	158	1	X	X	F	0	X
SICILIA MULLER THURGAU LIQUOROSO	C020	X	158	1	X	X	G	0	X
SICILIA NERELLO	C020	X	NER	2	X	X	E	0	X
SICILIA NERELLO CAPPUCCIO FRIZZANTE	C020	X	164	2	X	X	F	0	X
SICILIA NERELLO CAPPUCCIO LIQUOROSO	C020	X	164	2	X	X	G	0	X
SICILIA NERELLO CAPPUCCIO NOVELLO	C020	X	164	2	C	X	E	0	X
SICILIA NERELLO CAPPUCCIO (SINONIMO NERELLO MANTELLATO)	C020	X	164	2	X	X	E	0	X
SICILIA NERELLO FRIZZANTE	C020	X	NER	2	X	X	F	0	X
SICILIA NERELLO LIQUOROSO	C020	X	NER	2	X	X	G	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE	C020	X	165	2	X	X	E	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE FRIZZANTE	C020	X	165	2	X	X	F	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE LIQUOROSO	C020	X	165	2	X	X	G	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE NOVELLO	C020	X	165	2	C	X	E	0	X
SICILIA NERELLO NOVELLO	C020	X	NER	2	C	X	E	0	X
SICILIA NOCERA	C020	X	172	2	X	X	E	0	X
SICILIA NOCERA FRIZZANTE	C020	X	172	2	X	X	F	0	X
SICILIA NOCERA LIQUOROSO	C020	X	172	2	X	X	G	0	X
SICILIA NOCERA NOVELLO	C020	X	172	2	C	X	E	0	X
SICILIA PASSITO	C020	X	888	1	D	X	E	0	X
SICILIA PASSITO	C020	X	888	1	D	X	E	0	X
SICILIA PERRICONE	C020	X	185	2	X	X	E	0	X
SICILIA PERRICONE FRIZZANTE	C020	X	185	2	X	X	F	0	X
SICILIA PERRICONE LIQUOROSO	C020	X	185	2	X	X	G	0	X
SICILIA PERRICONE NOVELLO	C020	X	185	2	C	X	E	0	X
SICILIA PETIT MANSENG	C020	X	402	1	X	X	E	0	X
SICILIA PETIT MANSENG FRIZZANTE	C020	X	402	1	X	X	F	0	X
SICILIA PETIT MANSENG LIQUOROSO	C020	X	402	1	X	X	G	0	X
SICILIA PETIT VERDOT	C020	X	335	2	X	X	E	0	X
SICILIA PETIT VERDOT FRIZZANTE	C020	X	335	2	X	X	F	0	X
SICILIA PETIT VERDOT LIQUOROSO	C020	X	335	2	X	X	G	0	X
SICILIA PETIT VERDOT NOVELLO	C020	X	335	2	C	X	E	0	X
SICILIA PINOT BIANCO	C020	X	193	1	X	X	E	0	X
SICILIA PINOT BIANCO FRIZZANTE	C020	X	193	1	X	X	F	0	X
SICILIA PINOT BIANCO LIQUOROSO	C020	X	193	1	X	X	G	0	X
SICILIA PINOT GRIGIO	C020	X	194	1	X	X	E	0	X
SICILIA PINOT GRIGIO FRIZZANTE	C020	X	194	1	X	X	F	0	X
SICILIA PINOT GRIGIO LIQUOROSO	C020	X	194	1	X	X	G	0	X
SICILIA PINOT NERO	C020	X	195	2	X	X	E	0	X
SICILIA PINOT NERO FRIZZANTE	C020	X	195	2	X	X	F	0	X
SICILIA PINOT NERO LIQUOROSO	C020	X	195	2	X	X	G	0	X
SICILIA PINOT NERO NOVELLO	C020	X	195	2	C	X	E	0	X
SICILIA SANGIOVESE	C020	X	218	2	X	X	E	0	X
SICILIA SANGIOVESE FRIZZANTE	C020	X	218	2	X	X	F	0	X
SICILIA SANGIOVESE LIQUOROSO	C020	X	218	2	X	X	G	0	X
SICILIA SANGIOVESE NOVELLO	C020	X	218	2	C	X	E	0	X
SICILIA SAUVIGNON	C020	X	221	1	X	X	E	0	X

SICILIA SAUVIGNON FRIZZANTE	C020	X	221	1	X	X	F	0	X
SICILIA SAUVIGNON LIQUOROSO	C020	X	221	1	X	X	G	0	X
SICILIA SEMILLON	C020	X	227	1	X	X	E	0	X
SICILIA SEMILLON FRIZZANTE	C020	X	227	1	X	X	F	0	X
SICILIA SEMILLON LIQUOROSO	C020	X	227	1	X	X	G	0	X
SICILIA SYRAH	C020	X	231	2	X	X	E	0	X
SICILIA SYRAH FRIZZANTE	C020	X	231	2	X	X	F	0	X
SICILIA SYRAH LIQUOROSO	C020	X	231	2	X	X	G	0	X
SICILIA SYRAH NOVELLO	C020	X	231	2	C	X	E	0	X
SICILIA TANNANT	C020	X	344	2	X	X	E	0	X
SICILIA TANNANT FRIZZANTE	C020	X	344	2	X	X	F	0	X
SICILIA TANNANT LIQUOROSO	C020	X	344	2	X	X	G	0	X
SICILIA TANNANT NOVELLO	C020	X	344	2	C	X	E	0	X
SICILIA TEMPRANILLO	C020	X	345	2	X	X	E	0	X
SICILIA TEMPRANILLO FRIZZANTE	C020	X	345	2	X	X	F	0	X
SICILIA TEMPRANILLO LIQUOROSO	C020	X	345	2	X	X	G	0	X
SICILIA TEMPRANILLO NOVELLO	C020	X	345	2	C	X	E	0	X
SICILIA TRAMINER AROMATICO Rs.	C020	X	238	1	X	X	E	0	X
SICILIA TRAMINER AROMATICO Rs. FRIZZANTE	C020	X	238	1	X	X	F	0	X
SICILIA TRAMINER AROMATICO Rs. LIQUOROSO	C020	X	238	1	X	X	G	0	X
SICILIA TRAMINER AROMATICO Rs. PASSITO	C020	X	238	1	D	X	E	0	X
SICILIA TREBBIANO (DA TREBBIANO TOSCANO)	C020	X	244	1	X	X	E	0	X
SICILIA TREBBIANO FRIZZANTE	C020	X	244	1	X	X	F	0	X
SICILIA TREBBIANO LIQUOROSO	C020	X	244	1	X	X	G	0	X
SICILIA VERMENTINO	C020	X	258	1	X	X	E	0	X
SICILIA VERMENTINO FRIZZANTE	C020	X	258	1	X	X	F	0	X
SICILIA VERMENTINO LIQUOROSO	C020	X	258	1	X	X	G	0	X
SICILIA VERNACCIA (DA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO)	C020	X	261	1	X	X	E	0	X
SICILIA VERNACCIA FRIZZANTE	C020	X	261	1	X	X	F	0	X
SICILIA VERNACCIA LIQUOROSO	C020	X	261	1	X	X	G	0	X
SICILIA VIOGNIER	C020	X	346	1	X	X	E	0	X
SICILIA VIOGNIER FRIZZANTE	C020	X	346	1	X	X	F	0	X
SICILIA VIOGNIER LIQUOROSO	C020	X	346	1	X	X	G	0	X
SICILIA ZIBIBBO FRIZZANTE	C020	X	343	1	X	X	F	0	X
SICILIA ZIBIBBO LIQUOROSO	C020	X	343	1	X	X	G	0	X
SICILIA ZIBIBBO PASSITO	C020	X	343	1	D	X	E	0	X
SICILIA ZIBIBBO (SOLO PROVINCIA TP)	C020	X	343	1	X	X	E	0	X

11A15535

DECRETO 22 novembre 2011.

Riconoscimento del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Terre Siciliane» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Vista la domanda presentata dalla Coldiretti Sicilia, Confagricoltura Sicilia, CIA Sicilia, Legacoop Sicilia, Confcooperative Sicilia, AGCI Sicilia e dall'Associazione Vitivinicoltori della Sicilia, intesa ad ottenere il riconoscimento della Indicazione Geografica Tipica «Terre Siciliane»;

Visto il parere favorevole della Regione Sicilia sulla citata domanda;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 189 del 16 agosto 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere al riconoscimento della Indicazione Geografica Tipica dei vini «Terre Siciliane» ed all'approvazione del relativo disciplinare in conformità ai pareri ed alla proposta formulati dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la Indicazione Geografica Tipica dei vini «Terre Siciliane» ed é approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La Indicazione Geografica Tipica dei vini «Terre Siciliane» é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere campagna vendemmiale 2012/2013.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare, a partire dalla campagna vendemmiale 2012/2013 i vini con la Indicazione Geografica Tipica dei vini «Terre Siciliane», proveniente da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai competenti Organismi territoriali, l'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo per la IGT in questione - ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a indicazione geografica tipica.

Art. 4.

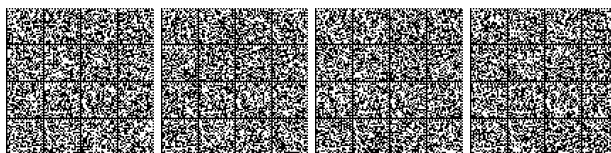
1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini ad Denominazione Indicazione Geografica Tipica dei vini «Terre Siciliane» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Indicazione Geografica Tipica dei vini «Terre Siciliane» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

Disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica dei vini "Terre Siciliane".

Articolo 1
Denominazione e vini

L'indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie:

- bianco, anche nelle tipologia frizzante, spumante, passito, vendemmia tardiva e liquoroso;

- rosso, anche nelle tipologia frizzante, passito, vendemmia tardiva, novello e liquoroso;

- rosato, anche nella tipologia frizzante, spumante, passito.

- con specificazione di uno dei seguenti vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

- con specificazione di due o tre o quattro vitigni compresi fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

Articolo 2
Base ampelografia

1. I vini a indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia a bacca di colore corrispondente, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

2. L'indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" con la specificazione di uno dei vitigni, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia fino a un massimo del 15%.

3. L'indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" con la specificazione di due o tre o quattro vitigni compresi fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011, è consentita a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.

4. I vini a indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" con la specificazione di uno o più vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante per i bianchi, rossi e rosati; nella tipologia spumante per i bianchi e rosati; nella tipologia passito per i bianchi, rossi e rosati ; nella tipologia liquoroso per i bianchi e i rossi; nella tipologia novello per i rossi.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a indicazione geografica tipica " Terre Siciliane" con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 18 per i vini bianchi e a tonnellate 16 per i vini rossi e rosati.

3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Terre Siciliane", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di :

10% vol per i bianchi;
10% vol per i rosati;
10,50 % vol per i rossi;
10% vol per gli spumanti bianco e rosato;
12% vol per i liquorosi;
10,50 % per il novello;
10% vol per il passito bianco (prima dell'appassimento);
10,50 % vol per il passito rosso (prima dell'appassimento);
13% vol per la vendemmia tardiva.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detto valore, con provvedimento regionale, può essere ridotto dello 0,5% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno del territorio amministrativo della regione Sicilia, fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le stesse al di fuori della zona di produzione fino al 31/12/2012.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all’80% per tutti i tipi di vini bianchi, al 75% per i vini rosati, all’80% per i vini rossi, al 50% per i vini passiti; per le tipologie liquoroso tali rese sono al netto dell’alcolizzazione che può essere effettuata con alcol di natura vinosa, con alcol vinico e con aggiunta di acquavite di vino.

4. Per le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Terre Siciliane” passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o sui graticci.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a indicazione geografica tipica “Terre Siciliane” anche con la specificazione del nome del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:
- bianco: 10,50% vol;
- rosato: 10,50% vol;
- rosso: 11% vol;
- novello: 11%;
- spumante bianco: 10,5% vol;
- spumante rosato: 10,5% vol;
- liquoroso: 15% vol;
- passito: 16% con residuo zuccherino minimo di 50 grammi;
- vendemmia tardiva: 13% di cui effettivo almeno 10%.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

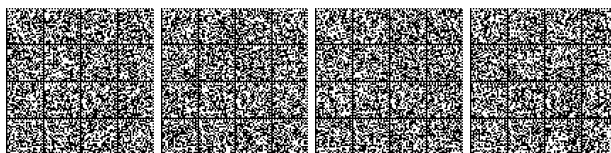
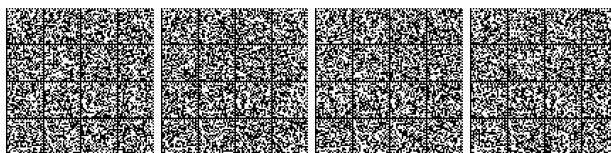
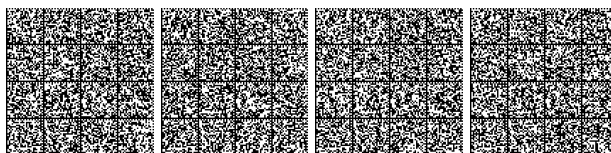
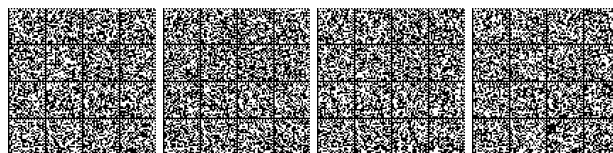
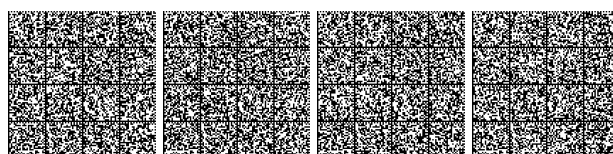
1. All’indicazione geografica tipica “Terre Siciliane” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore” e similari.

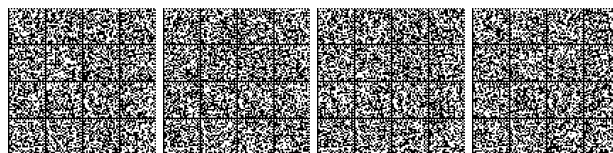
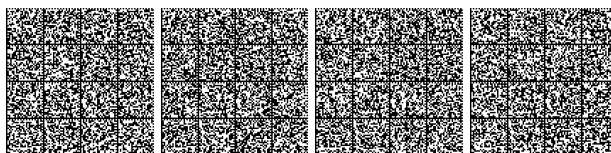
2. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
TERRE SICILIANE BIANCO	C152	X	888	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE BIANCO FRIZZANTE	C152	X	888	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE BIANCO LIQUOROSO	C152	X	888	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE BIANCO PASSITO	C152	X	888	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE BIANCO SPUMANTE	C152	X	888	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	888	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE ROSSO	C152	X	999	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ROSSO FRIZZANTE	C152	X	999	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE ROSSO LIQUOROSO	C152	X	999	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE ROSSO NOVELLO	C152	X	999	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ROSSO PASSITO	C152	X	999	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	999	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE ROSATO	C152	X	999	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ROSATO FRIZZANTE	C152	X	999	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE ROSATO PASSITO	C152	X	999	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ROSATO SPUMANTE	C152	X	999	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE AGLIANICO	C152	X	002	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE AGLIANICO FRIZZANTE	C152	X	002	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE AGLIANICO LIQUOROSO	C152	X	002	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE AGLIANICO NOVELLO	C152	X	002	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE AGLIANICO PASSITO	C152	X	002	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE AGLIANICO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	002	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE AGLIANICO ROSATO	C152	X	002	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE AGLIANICO ROSATO FRIZZANTE	C152	X	002	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE AGLIANICO ROSATO PASSITO	C152	X	002	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE AGLIANICO ROSATO SPUMANTE	C152	X	002	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE ALBANELLO	C152	X	005	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ALBANELLO FRIZZANTE	C152	X	005	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE ALBANELLO LIQUOROSO	C152	X	005	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE ALBANELLO PASSITO	C152	X	005	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ALBANELLO SPUMANTE	C152	X	005	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE ALBANELLO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	005	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE	C152	X	010	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE FRIZZANTE	C152	X	010	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE LIQUOROSO	C152	X	010	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE NOVELLO	C152	X	010	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE PASSITO	C152	X	010	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	010	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE ROSATO	C152	X	010	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE ROSATO FRIZZANTE	C152	X	010	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE ROSATO PASSITO	C152	X	010	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE ROSATO SPUMANTE	C152	X	010	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE BOUSCHET	C152	X	011	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE BOUSCHET FRIZZANTE	C152	X	011	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE BOUSCHET LIQUOROSO	C152	X	011	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE BOUSCHET NOVELLO	C152	X	011	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE BOUSCHET PASSITO	C152	X	011	2	D	X	E	0	X

TERRE SICILIANE ALICANTE BOUSCHET VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	011	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE BOUSCHET ROSATO	C152	X	011	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE BOUSCHET ROSATO FRIZZANTE	C152	X	011	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE BOUSCHET ROSATO PASSITO	C152	X	011	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ALICANTE BOUSCHET ROSATO SPUMANTE	C152	X	011	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE ANCELLOTTA	C152	X	012	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ANCELLOTTA FRIZZANTE	C152	X	012	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE ANCELLOTTA LIQUOROSO	C152	X	012	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE ANCELLOTTA NOVELLO	C152	X	012	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ANCELLOTTA PASSITO	C152	X	012	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ANCELLOTTA VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	012	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE ANCELLOTTA ROSATO	C152	X	012	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ANCELLOTTA ROSATO FRIZZANTE	C152	X	012	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE ANCELLOTTA ROSATO PASSITO	C152	X	012	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ANCELLOTTA ROSATO SPUMANTE	C152	X	012	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE ANSONICA	C152	X	013	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ANSONICA FRIZZANTE	C152	X	013	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE ANSONICA LIQUOROSO	C152	X	013	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE ANSONICA PASSITO	C152	X	013	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE ANSONICA SPUMANTE	C152	X	013	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE ANSONICA VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	013	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE BARBERA	C152	X	019	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE BARBERA FRIZZANTE	C152	X	019	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE BARBERA LIQUOROSO	C152	X	019	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE BARBERA NOVELLO	C152	X	019	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE BARBERA PASSITO	C152	X	019	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE BARBERA VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	019	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE BARBERA ROSATO	C152	X	019	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE BARBERA ROSATO FRIZZANTE	C152	X	019	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE BARBERA ROSATO PASSITO	C152	X	019	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE BARBERA ROSATO SPUMANTE	C152	X	019	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET FRANC	C152	X	042	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET FRANC FRIZZANTE	C152	X	042	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET FRANC LIQUOROSO	C152	X	042	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET FRANC NOVELLO	C152	X	042	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET FRANC PASSITO	C152	X	042	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET FRANC VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	042	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET FRANC ROSATO	C152	X	042	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET FRANC ROSATO FRIZZANTE	C152	X	042	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET FRANC ROSATO PASSITO	C152	X	042	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET FRANC ROSATO SPUMANTE	C152	X	042	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET SAUVIGNON	C152	X	043	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET SAUVIGNON FRIZZANTE	C152	X	043	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET SAUVIGNON LIQUOROSO	C152	X	043	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C152	X	043	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET SAUVIGNON PASSITO	C152	X	043	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET SAUVIGNON VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	043	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET SAUVIGNON ROSATO	C152	X	043	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET SAUVIGNON ROSATO FRIZZANTE	C152	X	043	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CABERNET SAUVIGNON ROSATO PASSITO	C152	X	043	3	D	X	E	0	X

TERRE SICILIANE CABERNET SAUVIGNON ROSATO SPUMANTE	C152	X	043	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE CALABRESE	C152	X	046	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CALABRESE FRIZZANTE	C152	X	046	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CALABRESE LIQUOROSO	C152	X	046	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE CALABRESE NOVELLO	C152	X	046	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CALABRESE PASSITO	C152	X	046	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CALABRESE VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	046	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE CALABRESE ROSATO	C152	X	046	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CALABRESE ROSATO FRIZZANTE	C152	X	046	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CALABRESE ROSATO PASSITO	C152	X	046	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CALABRESE ROSATO SPUMANTE	C152	X	046	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE CARIGNANO	C152	X	054	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CARIGNANO FRIZZANTE	C152	X	054	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CARIGNANO LIQUOROSO	C152	X	054	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE CARIGNANO NOVELLO	C152	X	054	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CARIGNANO PASSITO	C152	X	054	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CARIGNANO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	054	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE CARIGNANO ROSATO	C152	X	054	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CARIGNANO ROSATO FRIZZANTE	C152	X	054	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CARIGNANO ROSATO PASSITO	C152	X	054	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CARIGNANO ROSATO SPUMANTE	C152	X	054	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE CARRICANTE	C152	X	055	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CARRICANTE FRIZZANTE	C152	X	055	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CARRICANTE LIQUOROSO	C152	X	055	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE CARRICANTE PASSITO	C152	X	055	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CARRICANTE SPUMANTE	C152	X	055	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE CARRICANTE VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	055	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE CATANESE NERO	C152	X	057	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CATANESE NERO FRIZZANTE	C152	X	057	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CATANESE NERO LIQUOROSO	C152	X	057	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE CATANESE NERO NOVELLO	C152	X	057	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CATANESE NERO PASSITO	C152	X	057	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CATANESE NERO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	057	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE CATANESE NERO ROSATO	C152	X	057	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CATANESE NERO ROSATO FRIZZANTE	C152	X	057	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CATANESE NERO ROSATO PASSITO	C152	X	057	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CATANESE NERO ROSATO SPUMANTE	C152	X	057	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE CATARRATTO BIANCO COMUNE	C152	X	058	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CATARRATTO BIANCO COMUNE FRIZZANTE	C152	X	058	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CATARRATTO BIANCO COMUNE LIQUOROSO	C152	X	058	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE CATARRATTO BIANCO COMUNE PASSITO	C152	X	058	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CATARRATTO BIANCO COMUNE SPUMANTE	C152	X	058	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE CATARRATTO BIANCO COMUNE VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	058	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE CATARRATTO BIANCO LUCIDO	C152	X	059	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CATARRATTO BIANCO LUCIDO FRIZZANTE	C152	X	059	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CATARRATTO BIANCO LUCIDO LIQUOROSO	C152	X	059	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE CATARRATTO BIANCO LUCIDO PASSITO	C152	X	059	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CATARRATTO BIANCO LUCIDO SPUMANTE	C152	X	059	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE CATARRATTO BIANCO LUCIDO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	059	1	F	X	L	0	X

TERRE SICILIANE CHARDONNAY	C152	X	298	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CHARDONNAY FRIZZANTE	C152	X	298	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CHARDONNAY LIQUOROSO	C152	X	298	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE CHARDONNAY PASSITO	C152	X	298	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CHARDONNAY SPUMANTE	C152	X	298	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE CHARDONNAY VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	298	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE CILIEGIOLO	C152	X	062	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CILIEGIOLO FRIZZANTE	C152	X	062	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CILIEGIOLO LIQUOROSO	C152	X	062	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE CILIEGIOLO NOVELLO	C152	X	062	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CILIEGIOLO PASSITO	C152	X	062	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CILIEGIOLO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	062	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE CILIEGIOLO ROSATO	C152	X	062	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CILIEGIOLO ROSATO FRIZZANTE	C152	X	062	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE CILIEGIOLO ROSATO PASSITO	C152	X	062	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE CILIEGIOLO ROSATO SPUMANTE	C152	X	062	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE DAMASCHINO	C152	X	072	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE DAMASCHINO FRIZZANTE	C152	X	072	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE DAMASCHINO LIQUOROSO	C152	X	072	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE DAMASCHINO PASSITO	C152	X	072	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE DAMASCHINO SPUMANTE	C152	X	072	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE DAMASCHINO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	072	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE FIANO	C152	X	081	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE FIANO FRIZZANTE	C152	X	081	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE FIANO LIQUOROSO	C152	X	081	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE FIANO PASSITO	C152	X	081	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE FIANO SPUMANTE	C152	X	081	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE FIANO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	081	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE FRAPPATO	C152	X	087	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE FRAPPATO FRIZZANTE	C152	X	087	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE FRAPPATO LIQUOROSO	C152	X	087	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE FRAPPATO NOVELLO	C152	X	087	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE FRAPPATO PASSITO	C152	X	087	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE FRAPPATO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	087	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE FRAPPATO ROSATO	C152	X	087	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE FRAPPATO ROSATO FRIZZANTE	C152	X	087	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE FRAPPATO ROSATO PASSITO	C152	X	087	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE FRAPPATO ROSATO SPUMANTE	C152	X	087	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE GAGLIOPPO	C152	X	090	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE GAGLIOPPO FRIZZANTE	C152	X	090	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE GAGLIOPPO LIQUOROSO	C152	X	090	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE GAGLIOPPO NOVELLO	C152	X	090	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE GAGLIOPPO PASSITO	C152	X	090	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE GAGLIOPPO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	090	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE GAGLIOPPO ROSATO	C152	X	090	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE GAGLIOPPO ROSATO FRIZZANTE	C152	X	090	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE GAGLIOPPO ROSATO PASSITO	C152	X	090	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE GAGLIOPPO ROSATO SPUMANTE	C152	X	090	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE GRECANICO DORATO	C152	X	094	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE GRECANICO DORATO FRIZZANTE	C152	X	094	1	X	X	F	0	X

TERRE SICILIANE GRECANICO DORATO LIQUOROSO	C152	X	094	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE GRECANICO DORATO PASSITO	C152	X	094	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE GRECANICO DORATO SPUMANTE	C152	X	094	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE GRECANICO DORATO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	094	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE GRILLO	C152	X	101	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE GRILLO FRIZZANTE	C152	X	101	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE GRILLO LIQUOROSO	C152	X	101	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE GRILLO PASSITO	C152	X	101	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE GRILLO SPUMANTE	C152	X	101	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE GRILLO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	101	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE MALBECH	C152	X	127	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MALBECH FRIZZANTE	C152	X	127	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE MALBECH LIQUOROSO	C152	X	127	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE MALBECH NOVELLO	C152	X	127	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MALBECH PASSITO	C152	X	127	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MALBECH VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	127	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE MALBECH ROSATO	C152	X	127	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MALBECH ROSATO FRIZZANTE	C152	X	127	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE MALBECH ROSATO PASSITO	C152	X	127	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MALBECH ROSATO SPUMANTE	C152	X	127	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE MALVASIA BIANCA	C152	X	129	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MALVASIA BIANCA FRIZZANTE	C152	X	129	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE MALVASIA BIANCA LIQUOROSO	C152	X	129	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE MALVASIA BIANCA PASSITO	C152	X	129	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MALVASIA BIANCA SPUMANTE	C152	X	129	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE MALVASIA BIANCA VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	129	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE MANZONI BIANCO	C152	X	299	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MANZONI BIANCO FRIZZANTE	C152	X	299	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE MANZONI BIANCO LIQUOROSO	C152	X	299	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE MANZONI BIANCO PASSITO	C152	X	299	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MANZONI BIANCO SPUMANTE	C152	X	299	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE MANZONI BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	299	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE MERLOT	C152	X	146	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MERLOT FRIZZANTE	C152	X	146	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE MERLOT LIQUOROSO	C152	X	146	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE MERLOT NOVELLO	C152	X	146	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MERLOT PASSITO	C152	X	146	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MERLOT VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	146	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE MERLOT ROSATO	C152	X	146	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MERLOT ROSATO FRIZZANTE	C152	X	146	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE MERLOT ROSATO PASSITO	C152	X	146	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MERLOT ROSATO SPUMANTE	C152	X	146	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE MINNELLA BIANCA	C152	X	147	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MINNELLA BIANCA FRIZZANTE	C152	X	147	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE MINNELLA BIANCA LIQUOROSO	C152	X	147	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE MINNELLA BIANCA PASSITO	C152	X	147	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MINNELLA BIANCA SPUMANTE	C152	X	147	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE MINNELLA BIANCA VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	147	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE MONTONICO BIANCO	C152	X	151	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MONTONICO BIANCO FRIZZANTE	C152	X	151	1	X	X	F	0	X

TERRE SICILIANE MONTONICO BIANCO LIQUOROSO	C152	X	151	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE MONTONICO BIANCO PASSITO	C152	X	151	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MONTONICO BIANCO SPUMANTE	C152	X	151	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE MONTONICO BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	151	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE MOSCATO BIANCO	C152	X	153	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MOSCATO BIANCO FRIZZANTE	C152	X	153	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE MOSCATO BIANCO LIQUOROSO	C152	X	153	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE MOSCATO BIANCO PASSITO	C152	X	153	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MOSCATO BIANCO SPUMANTE	C152	X	153	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE MOSCATO BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	153	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE MOSCATO GIALLO	C152	X	154	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MOSCATO GIALLO FRIZZANTE	C152	X	154	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE MOSCATO GIALLO LIQUOROSO	C152	X	154	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE MOSCATO GIALLO PASSITO	C152	X	154	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MOSCATO GIALLO SPUMANTE	C152	X	154	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE MOSCATO GIALLO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	154	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE MULLER THURGAU	C152	X	158	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MULLER THURGAU FRIZZANTE	C152	X	158	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE MULLER THURGAU LIQUOROSO	C152	X	158	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE MULLER THURGAU PASSITO	C152	X	158	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE MULLER THURGAU SPUMANTE	C152	X	158	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE MULLER THURGAU VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	158	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO CAPPUCCIO	C152	X	164	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO CAPPUCCIO FRIZZANTE	C152	X	164	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO CAPPUCCIO LIQUOROSO	C152	X	164	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO CAPPUCCIO NOVELLO	C152	X	164	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO CAPPUCCIO PASSITO	C152	X	164	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO CAPPUCCIO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	164	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO CAPPUCCIO ROSATO	C152	X	164	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO CAPPUCCIO ROSATO FRIZZANTE	C152	X	164	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO CAPPUCCIO ROSATO PASSITO	C152	X	164	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO CAPPUCCIO ROSATO SPUMANTE	C152	X	164	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO MASCALESE	C152	X	165	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO MASCALESE FRIZZANTE	C152	X	165	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO MASCALESE LIQUOROSO	C152	X	165	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO MASCALESE NOVELLO	C152	X	165	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO MASCALESE PASSITO	C152	X	165	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO MASCALESE VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	165	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO MASCALESE ROSATO	C152	X	165	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO MASCALESE ROSATO FRIZZANTE	C152	X	165	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO MASCALESE ROSATO PASSITO	C152	X	165	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NERELLO MASCALESE ROSATO SPUMANTE	C152	X	165	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE NOCERA	C152	X	172	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NOCERA FRIZZANTE	C152	X	172	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE NOCERA LIQUOROSO	C152	X	172	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE NOCERA NOVELLO	C152	X	172	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NOCERA PASSITO	C152	X	172	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NOCERA VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	172	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE NOCERA ROSATO	C152	X	172	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NOCERA ROSATO FRIZZANTE	C152	X	172	3	X	X	F	0	X

TERRE SICILIANE NOCERA ROSATO PASSITO	C152	X	172	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE NOCERA ROSATO SPUMANTE	C152	X	172	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE PERRICONE	C152	X	185	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PERRICONE FRIZZANTE	C152	X	185	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE PERRICONE LIQUOROSO	C152	X	185	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE PERRICONE NOVELLO	C152	X	185	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PERRICONE PASSITO	C152	X	185	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PERRICONE VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	185	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE PERRICONE ROSATO	C152	X	185	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PERRICONE ROSATO FRIZZANTE	C152	X	185	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE PERRICONE ROSATO PASSITO	C152	X	185	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PERRICONE ROSATO SPUMANTE	C152	X	185	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE PETIT MANSENG	C152	X	402	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PETIT MANSENG FRIZZANTE	C152	X	402	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE PETIT MANSENG LIQUOROSO	C152	X	402	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE PETIT MANSENG PASSITO	C152	X	402	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PETIT MANSENG SPUMANTE	C152	X	402	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE PETIT MANSENG VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	402	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE PETIT VERDOT	C152	X	335	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PETIT VERDOT FRIZZANTE	C152	X	335	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE PETIT VERDOT LIQUOROSO	C152	X	335	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE PETIT VERDOT NOVELLO	C152	X	335	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PETIT VERDOT PASSITO	C152	X	335	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PETIT VERDOT VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	335	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE PETIT VERDOT ROSATO	C152	X	335	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PETIT VERDOT ROSATO FRIZZANTE	C152	X	335	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE PETIT VERDOT ROSATO PASSITO	C152	X	335	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PETIT VERDOT ROSATO SPUMANTE	C152	X	335	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE PINOT BIANCO	C152	X	193	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PINOT BIANCO FRIZZANTE	C152	X	193	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE PINOT BIANCO LIQUOROSO	C152	X	193	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE PINOT BIANCO PASSITO	C152	X	193	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PINOT BIANCO SPUMANTE	C152	X	193	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE PINOT BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	193	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE PINOT GRIGIO	C152	X	194	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PINOT GRIGIO FRIZZANTE	C152	X	194	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE PINOT GRIGIO LIQUOROSO	C152	X	194	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE PINOT GRIGIO PASSITO	C152	X	194	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PINOT GRIGIO SPUMANTE	C152	X	194	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE PINOT GRIGIO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	194	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE PINOT NERO	C152	X	195	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PINOT NERO FRIZZANTE	C152	X	195	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE PINOT NERO LIQUOROSO	C152	X	195	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE PINOT NERO NOVELLO	C152	X	195	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PINOT NERO PASSITO	C152	X	195	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PINOT NERO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	195	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE PINOT NERO ROSATO	C152	X	195	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PINOT NERO ROSATO FRIZZANTE	C152	X	195	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE PINOT NERO ROSATO PASSITO	C152	X	195	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE PINOT NERO ROSATO SPUMANTE	C152	X	195	3	X	X	B	0	X

TERRE SICILIANE RIESLING	C152	X	210	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIESLING FRIZZANTE	C152	X	210	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE RIESLING LIQUOROSO	C152	X	210	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE RIESLING PASSITO	C152	X	210	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIESLING SPUMANTE	C152	X	210	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE RIESLING VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	210	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE SANGIOVESE	C152	X	218	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SANGIOVESE FRIZZANTE	C152	X	218	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE SANGIOVESE LIQUOROSO	C152	X	218	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE SANGIOVESE NOVELLO	C152	X	218	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SANGIOVESE PASSITO	C152	X	218	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SANGIOVESE VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	218	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE SANGIOVESE ROSATO	C152	X	218	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SANGIOVESE ROSATO FRIZZANTE	C152	X	218	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE SANGIOVESE ROSATO PASSITO	C152	X	218	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SANGIOVESE ROSATO SPUMANTE	C152	X	218	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE SAUVIGNON	C152	X	221	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SAUVIGNON FRIZZANTE	C152	X	221	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE SAUVIGNON LIQUOROSO	C152	X	221	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE SAUVIGNON PASSITO	C152	X	221	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SAUVIGNON SPUMANTE	C152	X	221	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE SAUVIGNON VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	221	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE SEMILLON	C152	X	227	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SEMILLON FRIZZANTE	C152	X	227	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE SEMILLON LIQUOROSO	C152	X	227	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE SEMILLON PASSITO	C152	X	227	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SEMILLON SPUMANTE	C152	X	227	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE SEMILLON VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	227	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE SYRAH	C152	X	231	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SYRAH FRIZZANTE	C152	X	231	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE SYRAH LIQUOROSO	C152	X	231	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE SYRAH NOVELLO	C152	X	231	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SYRAH PASSITO	C152	X	231	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SYRAH VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	231	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE SYRAH ROSATO	C152	X	231	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SYRAH ROSATO FRIZZANTE	C152	X	231	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE SYRAH ROSATO PASSITO	C152	X	231	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE SYRAH ROSATO SPUMANTE	C152	X	231	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE TANNAT	C152	X	344	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TANNAT FRIZZANTE	C152	X	344	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE TANNAT LIQUOROSO	C152	X	344	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE TANNAT NOVELLO	C152	X	344	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TANNAT PASSITO	C152	X	344	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TANNAT VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	344	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE TANNAT ROSATO	C152	X	344	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TANNAT ROSATO FRIZZANTE	C152	X	344	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE TANNAT ROSATO PASSITO	C152	X	344	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TANNAT ROSATO SPUMANTE	C152	X	344	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE TEMPRANILLO	C152	X	345	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TEMPRANILLO FRIZZANTE	C152	X	345	2	X	X	F	0	X

TERRE SICILIANE TEMPRANILLO LIQUOROSO	C152	X	345	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE TEMPRANILLO NOVELLO	C152	X	345	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TEMPRANILLO PASSITO	C152	X	345	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TEMPRANILLO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	345	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE TEMPRANILLO ROSATO	C152	X	345	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TEMPRANILLO ROSATO FRIZZANTE	C152	X	345	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE TEMPRANILLO ROSATO PASSITO	C152	X	345	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TEMPRANILLO ROSATO SPUMANTE	C152	X	345	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE TRAMINER AROMATICO	C152	X	238	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TRAMINER AROMATICO FRIZZANTE	C152	X	238	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE TRAMINER AROMATICO LIQUOROSO	C152	X	238	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE TRAMINER AROMATICO PASSITO	C152	X	238	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TRAMINER AROMATICO SPUMANTE	C152	X	238	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE TRAMINER AROMATICO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	238	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE TREBBIANO TOSCANO	C152	X	244	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TREBBIANO TOSCANO FRIZZANTE	C152	X	244	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE TREBBIANO TOSCANO LIQUOROSO	C152	X	244	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE TREBBIANO TOSCANO PASSITO	C152	X	244	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE TREBBIANO TOSCANO SPUMANTE	C152	X	244	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE TREBBIANO TOSCANO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	244	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE VERMENTINO	C152	X	258	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE VERMENTINO FRIZZANTE	C152	X	258	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE VERMENTINO LIQUOROSO	C152	X	258	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE VERMENTINO PASSITO	C152	X	258	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE VERMENTINO SPUMANTE	C152	X	258	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE VERMENTINO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	258	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE VERNACCIA	C152	X	261	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE VERNACCIA FRIZZANTE	C152	X	261	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE VERNACCIA LIQUOROSO	C152	X	261	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE VERNACCIA PASSITO	C152	X	261	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE VERNACCIA SPUMANTE	C152	X	261	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE VERNACCIA VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	261	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE VIOGNER	C152	X	346	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE VIOGNER FRIZZANTE	C152	X	346	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE VIOGNER LIQUOROSO	C152	X	346	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE VIOGNER PASSITO	C152	X	346	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE VIOGNER SPUMANTE	C152	X	346	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE VIOGNER VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	346	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO	C152	X	BIS	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO FRIZZANTE	C152	X	BIS	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO LIQUOROSO	C152	X	BIS	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO PASSITO	C152	X	BIS	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO SPUMANTE	C152	X	BIS	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	BIS	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO	C152	X	BIS	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO FRIZZANTE	C152	X	BIS	2	X	X	F	0	X

TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO LIQUOROSO	C152	X	BIS	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO NOVELLO	C152	X	BIS	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO PASSITO	C152	X	BIS	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	BIS	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO	C152	X	BIS	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO FRIZZANTE	C152	X	BIS	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO PASSITO	C152	X	BIS	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO SPUMANTE	C152	X	BIS	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO BIANCO	C152	X	TRI	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO BIANCO FRIZZANTE	C152	X	TRI	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO BIANCO LIQUOROSO	C152	X	TRI	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO BIANCO PASSITO	C152	X	TRI	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO BIANCO SPUMANTE	C152	X	TRI	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	TRI	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO ROSSO	C152	X	TRI	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO ROSSO FRIZZANTE	C152	X	TRI	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO ROSSO LIQUOROSO	C152	X	TRI	2	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO ROSSO NOVELLO	C152	X	TRI	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO ROSSO PASSITO	C152	X	TRI	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	TRI	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO ROSATO	C152	X	TRI	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO ROSATO FRIZZANTE	C152	X	TRI	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO ROSATO PASSITO	C152	X	TRI	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A TRIPLO VITIGNO ROSATO SPUMANTE	C152	X	TRI	3	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI BIANCO	C152	X	QTR	1	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI BIANCO FRIZZANTE	C152	X	QTR	1	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI BIANCO LIQUOROSO	C152	X	QTR	1	X	X	G	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI BIANCO PASSITO	C152	X	QTR	1	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI BIANCO SPUMANTE	C152	X	QTR	1	X	X	B	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	QTR	1	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI ROSSO	C152	X	QTR	2	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI ROSSO FRIZZANTE	C152	X	QTR	2	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI ROSSO LIQUOROSO	C152	X	QTR	2	X	X	G	0	X

TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI ROSSO NOVELLO	C152	X	QTR	2	C	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI ROSSO PASSITO	C152	X	QTR	2	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	C152	X	QTR	2	F	X	L	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI ROSATO	C152	X	QTR	3	X	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI ROSATO FRIZZANTE	C152	X	QTR	3	X	X	F	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI ROSATO PASSITO	C152	X	QTR	3	D	X	E	0	X
TERRE SICILIANE RIFERIMENTO A QUATTRO VITIGNI ROSATO SPUMANTE	C152	X	QTR	3	X	X	B	0	X

11A15536

DECRETO 22 novembre 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Pentro di Isernia» o «Pentro».

IL DIRETTORE GENERALE

DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1983, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Pentro di Isernia» o «Pentro» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio per la valorizzazione dei vini DOC del Molise per il tramite della Regione Molise, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Pentro di Isernia» o «Pentro»;

Visto il parere favorevole della Regione Molise sulla citata domanda;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 236 del 10 ottobre 2011, supplemento ordinario n. 217;

Vista l'istanza pervenuta nei termini e nei modi previsti, da parte della Ditta Azienda Agricola e vitivinicola «Colle Sereno» srl ed altri, con sede in Campobasso, in merito alla citata proposta di disciplinare, intesa ad ottenere l'adeguamento della base ampelografica della tipologia bianco e la modifica del periodo di invecchiamento per le tipologie regolamentate;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, espresso nella riunione del 15 novembre 2011, favorevole all'accoglimento delle suddette istanze;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Pentro di Isernia» o «Pentro» ed all'approvazione del relativo disciplinare in conformità ai pareri ed alla proposta formulati dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Pentro di Isernia» o «Pentro», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1983, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012;

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012 i vini con la Denominazione di Origine Controllata «Pentro di Isernia» o «Pentro», proveniente da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai competenti Organismi territoriali, l'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo per la DOC in questione - ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

1. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, limitatamente alle tipologie rosso e rosato, possono essere iscritti allo schedario viticolo della Denominazione di Origine Controllata «Pentro di Isernia» o «Pentro» anche i vigneti già iscritti allo schedario viticolo per la corrispondente DOC di cui al decreto ministeriale 17 maggio 1983, e successive modifiche, purché adeguino la base ampelografica entro la decima vendemmia successiva alla data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione.

Art. 4.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Pentro di Isernia» o «Pentro» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Pentro di Isernia» o «Pentro» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Pentro di Isernia" o "Pentro"

Articolo 1
Denominazione dei vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Pentro di Isernia" o "Pentro" è riservata ai vini bianco, rosso, rosso riserva e rosato che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Pentro di Isernia" o "Pentro" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

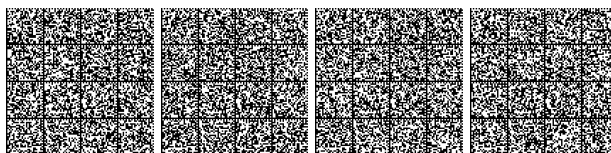
"Pentro di Isernia" o "Pentro" bianco:
- Trebbiano toscano dal 60% al 70%;
- Bombino bianco dal 30% al 40%;
- possono altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Molise, fino ad un massimo del 10%.

"Pentro di Isernia" o "Pentro" rosso e rosato:
- Montepulciano: dal 75% al 80%;
- Tintilia: dal 20% al 25%;
- possono altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Molise, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Pentro di Isernia" o "Pentro" comprende, in provincia di Isernia, i comuni di: Agnone, Belmonte del Sannio, Castelverrino, Colli a Volturno, Fornelli, Isernia, Longano, Macchia d'Isernia, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli, Sant'Agapito, Venafro.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari ubicati su terreni con buona esposizione e di altitudine non superiore a 600 metri s.l.m.

2. I sesti d’impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, debbono essere quelli generalmente usati, con esclusione dei sistemi espansi su tetto orizzontale, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

3.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all’art. 1 sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol)
“Pentro di Isernia” bianco	9	10,50
“Pentro di Isernia” rosso	11	11,00
“Pentro di Isernia” rosso riserva	11	12,50
“Pentro di Isernia” rosato	11	11,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

3.2. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% il limite medesimo.

La Regione Molise, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all’andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione alla competente struttura di controllo autorizzata.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, invecchiamento e affinamento in bottiglia debbono essere effettuate all’interno della zona di produzione di cui all’articolo 3. È tuttavia consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate nell’intero territorio amministrativo della provincia di Isernia.

2. La resa massima dell’uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (hl/ha)
“Pentro di Isernia” bianco	65	55,8
“Pentro di Isernia” rosso	70	77
“Pentro di Isernia” rosso riserva	70	77
“Pentro di Isernia” rosato	65	71,5

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

3. La tipologia rosso riserva deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, non inferiore a due anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno.

I recipienti di legno possono essere di qualsiasi capacità.

È ammessa la colmatura con uguale vino dell'annata conservato in altri recipienti, per non oltre il 6% del volume totale nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

Le date dell'inizio e della fine del periodo di invecchiamento in contenitori di legno, devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

4. I vini a DOC "Pentro di Isernia" o "Pentro", ad esclusione della tipologia rosso riserva, possono essere immessi al consumo dopo un periodo minimo di affinamento di sei mesi, eventualmente effettuato in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

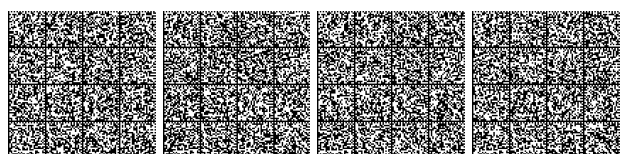
Il periodo di affinamento in bottiglia deve essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

Articolo 6
Caratteristiche al Consumo

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Pentro di Isernia" o "Pentro" bianco:
- colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico, più o meno profumato;
- sapore: asciutto, intenso, piuttosto fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 6 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Pentro di Isernia" o "Pentro" rosso:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, vellutato e lievemente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Pentro di Isernia" o "Pentro" rosso riserva:
- colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei;
- odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, morbido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

"Pentro di Isernia" o "Pentro" rosato:
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, lievemente fruttato, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

È in facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, il limite minimo dell'estratto non riduttore minimo e dell'acidità totale.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

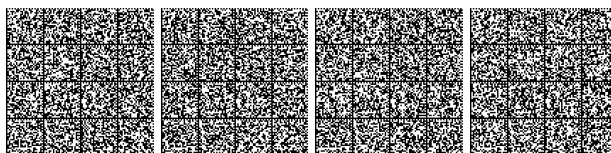
1. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietato l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" "vecchio" e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

2. Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8
Confezionamento

1.1. Ad esclusione della tipologia rosso riserva, per il confezionamento del vino a Denominazione di Origine Controllata "Pentro di Isernia" o "Pentro" possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.

1.2. I recipienti in vetro devono avere una capacità massima di 5 litri. Ai soli fini promozionali, è consentita la messa in commercio di formati speciali, in vetro, con capacità superiori ai 5 litri e con tappo di sughero raso bocca.

2. È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente con l'esclusione dei tappi a corona.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
PENTRO DI ISERNIA O PENTRO BIANCO	B216	X	888	1	X	X	A	0	X
PENTRO DI ISERNIA O PENTRO ROSSO	B216	X	999	2	X	X	A	1	X
PENTRO DI ISERNIA O PENTRO ROSSO RISERVA	B216	X	999	3	A	X	A	1	X
PENTRO DI ISERNIA O PENTRO ROSATO	B216	X	999	3	X	X	A	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti									
PENTRO DI ISERNIA O PENTRO ROSSO	B216	X	999	2	X	X	A	0	X

11A15539

DECRETO 23 novembre 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Savuto».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1975, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Savuto» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata della Regione Calabria, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Savuto»;

Visto il parere favorevole della Regione Calabria sulla citata domanda;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 236 del 10 ottobre 2011, supplemento ordinario n. 217;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Savuto» in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Savuto», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1975, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012;

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012 i vini con la Denominazione di Origine Controllata «Savuto», proveniente da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai competenti Organismi territoriali, l'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo per la DOC in questione - ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, limitatamente alle tipologie rosso e rosato, possono essere iscritti allo schedario viticolo della Denominazione di Origine Controllata «Savuto» anche i vigneti già iscritti allo schedario viticolo per la corrispondente DOC di cui al decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1975, purché adeguino la base ampelografica entro la quinta vendemmia successiva alla data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine.

Art. 4.

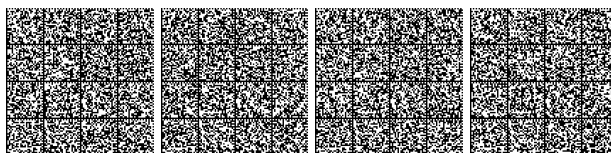
1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Savuto» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Savuto» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto"

Articolo 1
Denominazione dei vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Savuto" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Savuto" bianco;
"Savuto" rosso, anche con le menzioni classico e superiore;
"Savuto" rosato, anche con la menzione classico.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

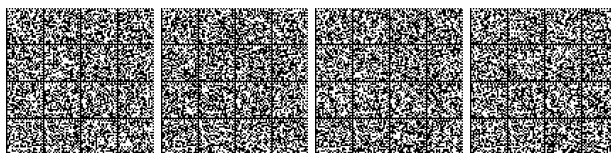
"Savuto" bianco:
- Mantonico: fino ad un massimo del 40%;
- Chardonnay: fino ad un massimo del 30%;
- Greco bianco: fino ad un massimo del 20%;
- Malvasia bianca: fino ad un massimo del 10%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Calabria, fino al massimo del 45%.

"Savuto" rosso e rosato:
- Gaglioppo (localmente noto come Arvino): fino ad un massimo del 45%;
- Aglianico fino ad un massimo del 45%
- Greco nero, Nerello cappuccio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Calabria, fino ad un massimo del 45%.

2. I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Articolo 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto" comprende in parte i comuni appresso descritti:

provincia di Cosenza:
Rogliano, S. Stefano di Rogliano, Marzi, Belsito, Grimaldi, Altilia, Aiello Calabro, Cleto, Serra Aiello, Pedivigliano, Malito, Amantea, Scigliano, Carpanzano.

provincia di Catanzaro:
Motta S. Lucia, Martirano Vecchio, Martirano Lombardo, S. Mango d'Aquino, Nocera Terinese e Conflenti.

Tale zona è così delimitata:

Il limite parte dalla foce del fiume Oliva seguendo il corso fino ad incontrare la statale Terrati – Aiello Calabro (strada statale n. 108) che segue verso nord-est fino ad incrociare, in località Piano Lago, la strada statale n. 19 in prossimità del km 290; segue quest'ultima fino all'abitato di Rogliano, da qui prosegue lungo la strada provinciale Rogliano-Parenti fino al ponte Ischiaromana per scendere lungo la riva sinistra del fiume Savuto fino all'altezza della stazione della ferrovia calabro-lucana di Parenti, da qui il confine corre lungo la strada ferrata calabro-lucana fino alla stazione di Carpanzano, segue verso sud la strada che passando ad est del centro abitato conduce verso C. Petrilli fino ad incontrare quella per Diano, la segue in direzione di questo centro abitato la km 6,800 circa dove incrocia la strada per Agrifoglio che segue verso est sino ad incontrare la q. 777 (località Castello) da qui segue una retta verso sud sino alla q. 556 sulla strada provinciale che conduce a Pedivigliano, segue tale strada sino al km 17. Da qui prosegue lungo questa strada sino all'inizio dell'abitato di Motta S.Lucia e quindi lungo quella che porta al centro abitato del comune di Conflenti Inferiore per proseguire poi lungo la provinciale in direzione sud-ovest sino a Nocera Tirinese dopo aver attraversato Martirano Lombardo e S. Mango d'Aquino; da Nocera Tirinese segue la strada statale n. 18 (Tirrena Inferiore) fino ad incontrare il confine del comune di Falerna in località P.no della Corte, segue quindi tale confine comunale in direzione ovest raggiungendo la costa, quindi verso nord lungo la medesima sino alla foce del F. Oliva da dove è iniziata la delimitazione.

2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto" rosso e rosato con la menzione classico comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Rogliano, Marzi, Belsito Grimaldi, Altilia, Aiello Calabro, Cleto, Serra Aiello, Pedivigliano, Malito, Amantea, Scigliano, Carpanzano, in provincia di Cosenza.

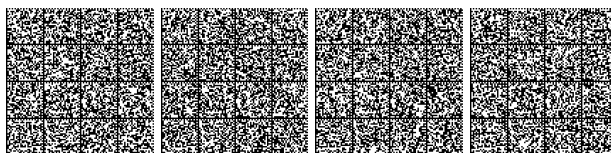
Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da escludere i vigneti di fondovalle e quelli di pianura.

1.1. I vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto" con la menzione aggiuntiva classico nell'intero territorio di cui all'art. 3 comma 2, non possono trovarsi ad una quota superiore ai 700 m s.l.m.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol)
“Savuto” bianco	11	10,50
“Savuto” rosso	11	11,50
“Savuto” rosato	11	10,50
“Savuto” rosso classico	9	11,50
“Savuto” rosso superiore	11	12,00
“Savuto” rosato classico	9	11,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

4.2. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione ivi compreso l’invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione di cui all’articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell’uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

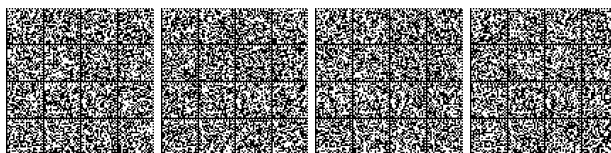
	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (hl/ha)
“Savuto” bianco	70	77
“Savuto” rosso	70	77
“Savuto” rosato	70	77
“Savuto” rosso classico	70	63
“Savuto” rosso superiore	70	77
“Savuto” rosato classico	70	63

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

4. Il vino DOC dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 3 anni, a decorrere dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve, possono assumere la designazione “Savuto” rosso superiore.

Articolo 6

Caratteristiche al Consumo

1. I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Savuto" bianco:
- colore:giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Savuto" rosato:
- colore: rosa tenue tendente al rosa cerasuolo;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, sapido,armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Savuto" rosso:
- colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, pieno ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

"Savuto" rosso superiore:
- colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, pieno ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto il limite minimo dell'estratto non riduttore e dell'acidità totale.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietato l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

2. Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

3. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne", dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri – 0,375 litri – 0,500 litri – 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri – 5 litri – 6,0 litri – 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

2. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge con esclusione dei tappi a corona.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
SAVUTO BIANCO	B167	X	888	1	X	X	A	0	X
SAVUTO ROSSO	B167	X	999	2	X	X	A	0	X
SAVUTO ROSATO	B167	X	999	3	X	X	A	0	X
SAVUTO ROSSO SUPERIORE	B167	X	999	2	B	X	A	1	X
SAVUTO ROSSO CLASSICO	B167	A	999	2	X	X	A	0	X
SAVUTO ROSATO CLASSICO	B167	A	999	3	X	X	A	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti									
SAVUTO SUPERIORE	B167	X	999	2	B	X	A	0	X

11A15534

DECRETO 23 novembre 2011.

Modifica della indicazione geografica tipica «Golfo dei Poeti La Spezia» o «Golfo dei Poeti» in «Liguria di levante» e modifica del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Ministero delle politiche agricole del 16 ottobre 2001, con il quale è stata riconosciuta la Indicazione Geografica Tipica dei vini «Golfo dei Poeti La Spezia» o «Golfo dei Poeti» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dalla Coldiretti di La Spezia, dalla CIA di La Spezia e l'Unione Provinciale Agricoltori di La Spezia, intesa ad ottenere modifiche della Indicazione Geografica Tipica «Golfo dei Poeti La Spezia» o «Golfo dei Poeti» in «Liguria di Levante» e modifica del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole della Regione Liguria sulla sopra citata istanza;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 232 del 5 ottobre 2010;

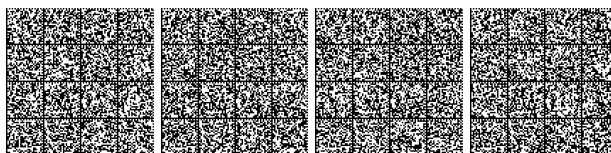
Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica della Indicazione Geografica Tipica dei vini «Golfo dei Poeti La Spezia» o «Golfo dei Poeti» e del relativo disciplinare di produzione;

Decreta:

Art. 1.

1. La Indicazione Geografica Tipica dei vini «Golfo dei Poeti La Spezia» o «Golfo dei Poeti» é modificata con l' Indicazione Geografica Tipica dei vini «Liguria di Levante».

2. Il disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica «Golfo dei Poeti La Spezia» o «Golfo dei Poeti», approvato con decreto del Ministero delle politiche agricole del 16 ottobre 2001, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini con la Indicazione Geografica Tipica «Liguria di Levante», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo Schedario Viticolo per la IGT in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Indicazione Geografica Tipica «Liguria di Levante» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 4.

1. I quantitativi di vino a Indicazione Geografica Tipica «Golfo dei Poeti La Spezia» o «Golfo dei Poeti» ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle politiche agricole del 16 ottobre 2001, provenienti dalla vendemmia 2010 e precedenti, che alla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente decreto trovansi già confezionati, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte con la predetta Indicazione Geografica Tipica «Golfo dei Poeti La Spezia» o «Golfo dei Poeti».

Art. 5.

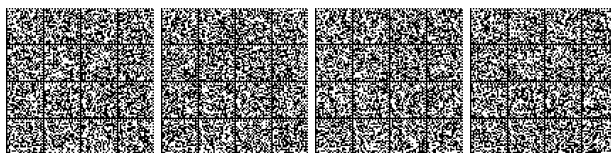
1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica.

Art. 6.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Indicazione Geografica Tipica «Liguria di Levante» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "LIGURIA DI LEVANTE"

Articolo 1
(Denominazione dei vini)

L'Indicazione Geografica Tipica "Liguria di Levante" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Bianco, anche nella tipologia frizzante;
Malvasia bianca lunga;
Trebbiano toscano;
Rosso, anche nella tipologia frizzante e novello;
Canaiolo;
Ciliegiolo;
Merlot;
Pollera nera;
Sangiovese;
Sirah;
Rosato;
Passito.

Articolo 2
(Base ampelografica)

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Bianco, anche nella tipologia frizzante: uno o più vitigni a bacca bianca, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

Malvasia bianca lunga: minimo 85% del corrispondente vitigno.
Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

Trebbiano toscano: minimo 85% del corrispondente vitigno.
Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

Rosso: da uno o più vitigni a bacca rossa, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

Canaiolo: minimo 85% del corrispondente vitigno.
Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

Ciliegiolo: minimo 85% del corrispondente vitigno.
Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

Merlot: minimo 85% del corrispondente vitigno.
Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

Pollera nera: minimo 85% del corrispondente vitigno.
Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

Sangiovese: minimo 85% del corrispondente vitigno.
Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

Sirah: minimo 85% del corrispondente vitigno.
Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

Rosato: da uno o più vitigni a bacca rossa e/o bianca, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

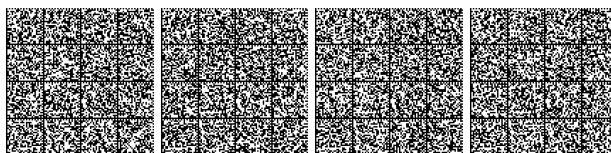
Passito: da uno o più vitigni a bacca rossa e/o bianca, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

Articolo 3
(Zona di produzione)

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Liguria di Levante" ricade nella provincia di La Spezia e comprende i terreni vocati alla coltivazione della vite situati nell'intero territorio della provincia di La Spezia.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 - *Condizioni naturali dell'ambiente*.
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. l devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei, di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli eccessivamente umidi, insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.

4.2 - *Forme di allevamento e sesti d'impianto*.
I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona: pergola a tetto orizzontale, pergoletta a tetto inclinato, spalliera ad archetto singolo o bilaterale, cordone speronato. I sesti d'impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La Regione Liguria può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.3 - *Irrigazione, forzatura.*
È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.

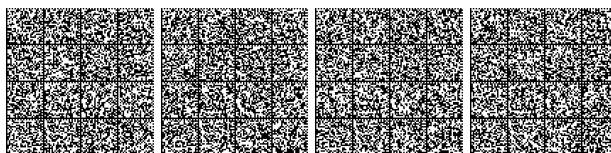
4.4 - *Resa a ettaro e gradazione minima naturale.*
La produzione massima di uva a ettaro per tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica "Liguria di Levante" non deve essere superiore a 11 t/ha.
Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Liguria di Levante" devono assicurare ai vini i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

"Liguria di Levante" Bianco: 10,00 % vol;
"Liguria di Levante" Malvasia bianca lunga: 10,00 % vol;
"Liguria di Levante" Trebbiano toscano: 10,00 % vol;
"Liguria di Levante" Rosso: 10,00 % vol;
"Liguria di Levante" Canaiolo: 10,00 % vol;
"Liguria di Levante" Ciliegiolo: 10,00 % vol;
"Liguria di Levante" Merlot: 10,00 % vol;
"Liguria di Levante" Pollera nera: 10,00 % vol;
"Liguria di Levante" Sangiovese: 10,00 % vol;
"Liguria di Levante" Sirah: 10,00 % vol;
"Liguria di Levante" Rrosato: 10,00 % vol;
"Liguria di Levante" Passito: 13,00 % vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 – *Vinificazione ed Elaborazione.*
Le diverse tipologie previste all'art. 1 devono essere vinificate, elaborate e all'interno dell'intero territorio della Provincia di La Spezia.
La tipologia rosato deve essere ottenuta con la "vinificazione in rosato" di uve rosse oppure con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente.
La tipologia novello deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il 35% delle uve.
La tipologia passito deve essere ottenuta con l'appassimento delle uve dopo la raccolta su graticci e similari, in locali idonei anche termo-idrocondizionati con ventilazione forzata, fino a raggiungere un tenore alcolico totale di almeno 15% vol.

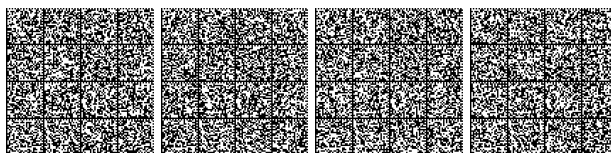
5.2 - *Resa uva/vino e vino/ettaro.*
La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

Tipologia	*Resa uva/vino %*	*Prod. max vino hl/ha*
Bianco	80	88
Malvasia bianca lunga	80	88
Trebbiano toscano	80	88
Rosso	80	88
Canaiolo	80	88
Ciliegiolo	80	88
Merlot	80	88
Pollera nera	80	88
Sangiovese	80	88
Sirah	80	88
Rosato	80	88
Passito	45	49,5

Articolo 6
(Immissione al consumo)

I vini a Indicazione Geografica Tipica "Liguria di Levante" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"*Liguria di Levante" Bianco:*
colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;
odore: delicato, gradevole, persistente, lievemente fruttato, composito;
sapore: asciutto, fresco, armonico, delicatamente fruttato, caratteristico;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

"*Liguria di Levante" Malvasia bianca lunga:*
colore: giallo paglierino vivo;
odore: fine, delicato, caratteristico,
delicatamente aromatico;
sapore: asciutto, fine, armonico, caratteristico;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

"Liguria di Levante" Trebbiano toscano:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;
odore: delicato, lievemente fruttato;
sapore: asciutto, fine, fresco, armonico;
acidità totale minima: 4,50 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 15,00 g/l.

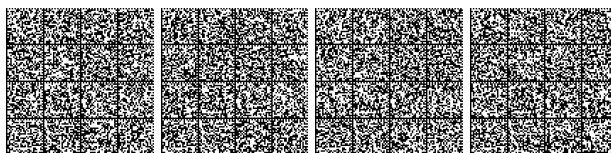
“*Liguria di Levante” Rosso:*
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: delicato, vinoso, fruttato,
caratteristico, composito;
sapore: asciutto, fine, armonico;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
estratto riduttore minimo: 20,00 g/l;

“Liguria di Levante” Canaiolo:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, vinoso, fine;
sapore: asciutto, fine, armonico,caratteristico;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol;
estratto riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Liguria di Levante” Ciliegiolo:
colore: rosso rubino più o meno intenso, vivo;
odore: delicato, fine,vinoso,lievemente fruttato;
sapore: asciutto, fine, armonico,delicatamente fruttato;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 20,00 g/l;

“Liguria di Levante” Merlot:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, vinoso, lievemente fruttato e vegetale, composito;
sapore: asciutto, fine, armonico, di discreto corpo;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Liguria di Levante” Pollera nera:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, vinoso, piuttosto composito;
sapore: asciutto, fine, armonico,caratteristico;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Liguria di Levante” Sangiovese:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: deciso, vinoso, composito;
sapore: asciutto, fine, armonico,lievemente amarognolo;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Liguria di Levante” Syrah:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, vinoso, composito, delicatamente fruttato;
sapore: asciutto, fine, armonico, deciso, di buon corpo;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 20,00 g/l.

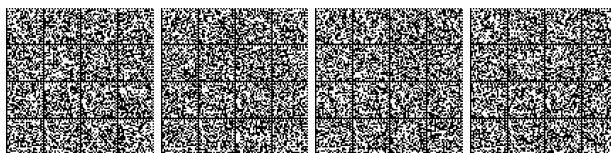
“Liguria di Levante”Rosato:
colore: rosa tenue o chiaretto, vivo;
odore: delicato, vinoso, lievemente fruttato;
sapore: asciutto, fine, armonico ;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 17,00 g/l.

“Liguria di Levante” Passito:
colore: giallo dorato intenso, vivo, tendente all’ambrato;
odore: intenso, deciso, caratteristico, fruttato e delicatamente mieloso;
sapore: da dolce ad abboccato, armonico, caratteristico, di buon corpo, piacevole e persistente;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
acidità volatile massima: 24 meq/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 13,50% vol svolti;
estratto riduttore minimo: 20,00 g/l.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore
7.1 - *Menzioni facoltative.*
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1
7.2 - *Annata.*
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria nel caso di recipienti di volume nominale fino a 2 litri.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 - *Volumi nominali*.
I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale fino a 5 litri.
8.2 - *Recipienti e tappatura*.
È autorizzata qualsivoglia tipologia di tappatura prevista dalle disposizioni vigenti ad esclusione dei tappi a corona.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
LIGURIA DI LEVANTE BIANCO	C153	X	888	1	X	X	E	0	X
LIGURIA DI LEVANTE BIANCO FRIZZANTE	C153	X	888	1	X	X	F	0	X
LIGURIA DI LEVANTE ROSSO	C153	X	999	2	X	X	E	0	X
LIGURIA DI LEVANTE ROSSO FRIZZANTE	C153	X	999	2	X	X	F	0	X
LIGURIA DI LEVANTE ROSSO NOVELLO	C153	X	999	2	C	X	E	0	X
LIGURIA DI LEVANTE ROSATO	C153	X	999	3	X	X	E	0	X
LIGURIA DI LEVANTE CANAIOLO	C153	X	049	2	X	X	E	0	X
LIGURIA DI LEVANTE CILIEGIOLO	C153	X	062	2	X	X	E	0	X
LIGURIA DI LEVANTE MALVASIA BIANCA LUNGA	C153	X	132	1	X	X	E	0	X
LIGURIA DI LEVANTE MERLOT	C153	X	146	2	X	X	E	0	X
LIGURIA DI LEVANTE PASSITO	C153	X	888	1	D	X	E	0	X
LIGURIA DI LEVANTE POLLERA NERA	C153	X	197	2	X	X	E	0	X
LIGURIA DI LEVANTE SANGIOVESE	C153	X	218	2	X	X	E	0	X
LIGURIA DI LEVANTE SYRAH	C153	X	231	2	X	X	E	0	X
LIGURIA DI LEVANTE TREBBIANO TOSCANO	C153	X	244	1	X	X	E	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti									
GOLFO DEI POETI BIANCO	C130	X	888	1	X	X	E	0	X
GOLFO DEI POETI BIANCO FRIZZANTE	C130	X	888	1	X	X	F	0	X
GOLFO DEI POETI BIANCO PASSITO	C130	X	888	1	D	X	E	0	X
GOLFO DEI POETI ROSSO	C130	X	999	2	X	X	E	0	X
GOLFO DEI POETI ROSSO FRIZZANTE	C130	X	999	2	X	X	F	0	X
GOLFO DEI POETI ROSSO NOVELLO	C130	X	999	2	C	X	E	0	X
GOLFO DEI POETI ROSSO PASSITO	C130	X	999	2	D	X	E	0	X
GOLFO DEI POETI ROSATO	C130	X	999	3	X	X	E	0	X

11A15537

DECRETO 23 novembre 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Scavigna».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto ministeriale 17 ottobre 1994, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Scavigna» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

Vista la domanda presentata della Regione Calabria, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Scavigna»;

Visto il parere favorevole della Regione Calabria sulla citata domanda;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 236 del 10 ottobre 2011, supplemento ordinario n. 217;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Scavigna» in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Scavigna», approvato con decreto ministeriale 17 ottobre 1994, e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012;

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012 i vini con la Denominazione di Origine Controllata «Scavigna», proveniente da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai competenti Organismi territoriali, l'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo per la DOC in questione - ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1 possono essere iscritti allo schedario viticolo della Denominazione di Origine Controllata «Scavigna» anche i vigneti già iscritti allo schedario viticolo per la corrispondente DOC di cui al decreto ministeriale 17 ottobre 1994, purché adeguino la base ampelografica entro la quinta vendemmia successiva alla data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine.

Art. 4.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Scavigna» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Scavigna"

Articolo 1
Denominazione dei vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" è riservata ai vini bianco, rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

"Scavigna" bianco:
- Traminer Aromatico: fino ad un massimo del 50%;
- Chardonnay: fino ad un massimo del 30%;
- Pinot bianco, fino ad un massimo del 10%;
- Riesling italico, fino ad un massimo del 10%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino al massimo del 45%.

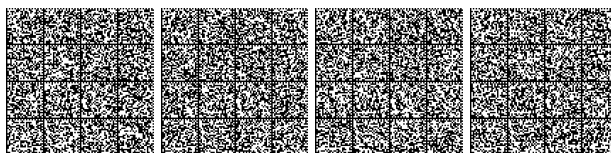
"Scavigna" rosso e rosato:
- Aglianico: fino ad un massimo del 60%;
- Magliocco: fino ad un massimo del 20%;
- Marcigliana nera: fino ad un massimo del 20%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino al massimo del 45%.

2. I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Articolo 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" comprende in parte i comuni di Nocera Terinese e di Falerna, in provincia di Catanzaro, come appresso descritti.

Tale zona è così delimitata:

Partendo dal km 386 della strada statale Tirrena Inferiore n. 18, (ora SP 164), località Bracia, la linea di delimitazione segue la strada statale n. 18 diramazione che sale verso l'abitato di Nocera Terinese fino ad incrociare lì altro bivio, chiamato bivio Fangiano a quota 261,00. Da questo punto la linea prosegue verso est lungo la predetta strada statale n. 18 diramazione fino a raggiungere l'abitato di Casalicchio. Da questo punto la linea prosegue verso est attraversando località "Gullieri" fino a raggiungere quota 960,90 "Piano Cariti".

Da tale località la linea prosegue fino a raggiungere l'abitato di Falerna. Dal centro abitato di Falerna, si segue la strada statale n. 18 in direzione nord prima e direzione sud dopo, fino a raggiungere la località Falerna Marina, passando dal centro abitato Castiglione Marittimo. Da tale punto d'incrocio, la delimitazione prosegue verso ovest di nuovo lungo la strada statale n.18 fino a raggiungere il km 386 da cui era iniziata la linea di delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ben esposti, ubicato su terreni di natura argilloso-calcarei e ben drenati.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e dei vini.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol)
"Scavigna" bianco	10	10,50
"Scavigna" rosso e rosato	9	11,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

La produzione massima di uva per ceppo, sia in coltura specializzata che in coltura promiscua, non dovrà superare 1,5 kg.

4.2. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

La Regione Calabria, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione alla competente struttura di controllo autorizzata.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (hl/ha)
"Scavigna" bianco	70	70
"Scavigna" rosso e rosato	70	63

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

4. I vini "Scavigna" bianco, rosso e rosato non possono essere immessi al consumo in data antecedente al 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6

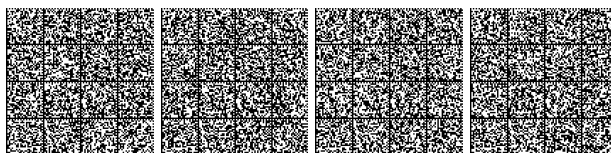
Caratteristiche al Consumo

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Scavigna" bianco:
- colore:bianco con riflessi gialli tendenti al verdolino;
- odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, pieno, armonico, piacevolmente fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g\l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g\l.

"Scavigna" rosato:
- colore: rosa con riflessi più o meno intensi;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: sapido, fresco, asciutto, armonico ed elegante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g\l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g\l.

"Scavigna" rosso:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: gradevole, intenso, caratteristico;
- sapore: secco, robusto ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g\l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g\l.

2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto il limite minimo dell'estratto non riduttore e dell'acidità totale.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

1. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

2. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria,tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni CE e nazionali in materia.

3. Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

2. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge con esclusione dei tappi a corona.

11A15538

Alfonso Andriani, *redattore*
Delia Chiara, *vice redattore*

(WI-GU-2011-SON-245) Roma, 2011 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

vendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2011 (salvo conguaglio)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	*(di cui spese di spedizione € 132,57)**	- annuale	€ **309,00**
	*(di cui spese di spedizione € 66,28)**	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)*	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 264,45)**	- annuale	€ **682,00**
	*(di cui spese di spedizione € 132,22)**	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2011.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

*(di cui spese di spedizione € 128,06)**	- annuale	€ **297,46**
*(di cui spese di spedizione € 73,81)**	- semestrale	€ **163,35**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 39,73)**	- annuale	€ **85,71**
*(di cui spese di spedizione € 20,77)**	- semestrale	€ **53,44**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione)
I.V.A. 21% inclusa € 1,01

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.